



Методичні рекомендації

щодо створення професійних стандартів,
заснованих на компетенціях, з напрямів:
«Швейне виробництво», «Будівництво»,
«Торгівля», «Ресторанний сервіс»

Представлено методичні розробки щодо втілення компетентнісного підходу в професійних стандартах та стандартах професійно-технічної освіти

УДК

Методичні рекомендації щодо створення професійних стандартів, заснованих на компетенціях, з напрямів: «Швейне виробництво», «Будівництво», «Торгівля», «Ресторанний сервіс»

Рекомендовано до друку рішенням вченої ради Інституту професійно-технічної освіти НАПН України (протокол № 11 від 27 листопада 2012 р.)

Рецензенти: Ю.Ф.Зінковський, дійсний член НАПН України, завідувач кафедри радіоконструювання і виробництва радіоелектронної апаратури НТУУ "КПІ", доктор технічних наук, професор
В.М.Манько, професор кафедри професійної психології та педагогіки Національної Академії служби безпеки України, доктор педагогічних наук, професор

У посібнику висвітлено методологію та методику розроблення професійних стандартів, а також державних стандартів професійно-технічної освіти, основаних на компетентнісному підході. Наведено приклади розроблення професійних стандартів для професій «Офіціант», «Кухар».

У другій частині наведено шляхи та методику розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти нового покоління на основі модульно-компетентнісного підходу.

Посібник призначений для науковців, педагогічних працівників професійно-технічних навчальних закладів, роботодавців, зацікавленим у реформуванні системи підготовки робітничих кадрів.

ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ І. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО РИНКУ ПРОФЕСІЙ СФЕРИ ПОСЛУГ

- 1.1. Ринкова економіка як умова реформування підготовки робітничих кадрів (Лук'яненко Г.І.)
- 1.2. Аналіз професій напряму «Ресторанний сервіс» (Кравець С.Г., Кузнецова В.І., Сушенцев О.Є.)
- 1.3. Професії підприємств торговельної галузі (Вайнтрауб М.А., Кришемінська Л.Д.)
- 1.4. Дослідження професій швейної та перукарської галузі (Короткова Л.І., Мошковська А.І.)
- 1.5. Тенденції в професіях громадського харчування (Оліферчук О.Г., Пальчук М.І.)
- 1.6. Формування ключових компетенцій кваліфікованих робітників будівельного напряму (Сушенцева Л.Л.)

Висновки до розділу

Список використаних джерел за розділом

РОЗДІЛ ІІ. ПРОФЕСІЙНІ СТАНДАРТИ ЯК ОСНОВА ДЕРЖАВНИХ СТАНДАРТІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ

- 2.1. Вимоги ринку праці як інструмент забезпечення якісної освіти (Лук'яненко Г.І.)
- 2.2. Професійні стандарти – основа національної системи кваліфікацій (Лук'янова Л.Б.)
- 2.3. Організаційно-методичні засади створення професійних стандартів, заснованих на компетенціях
 - 2.3.1. Концептуальні засади щодо розроблення професійних стандартів (Лук'яненко Г.І., Лук'янова Л.Б., Кравець С.Г., Короткова Л.І., Сушенцев О.Є.)
 - 2.3.2. Досвід розроблення професійних стандартів у вітчизняній практиці (Лук'яненко Г.І.,)
 - 2.3.3. Основні положення методики розроблення професійних стандартів

- 2.3.4. Методичні рекомендації щодо розроблення професійних стандартів як основи державних стандартів професійно-технічної освіти (Короткова Л.І., Пальчук М.І., Кузнецова В.І., Лук'яненко Г.І., Кравець С.Г.)
- 2.3.5. Професійні стандарти з професії «Кравець» (Короткова Л.І.)
- 2.3.6. Професійні стандарти з професії «Офіціант» (Кузнецова В.І., Кравець С.Г.)
- 2.3.7. Професійні стандарти з професії «Кухар» (Пальчук М.І.)
- 2.3.8. Функціональна карта професій будівельного напрямку (Сушенцев О.Є.)

Додатки

Список використаних джерел за розділом

РОЗДІЛ III. РОЗРОБЛЕННЯ ДЕРЖАВНИХ СТАНДАРТІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ НА ЗАСАДАХ КОМПЕТЕНТІСНОГО ПІДХОДУ

- 3.1. Концептуальні підходи до розроблення методичних рекомендації до створення ДСПТО з конкретної професії (Лук'яненко Г.І.)
- 3.2. Дидактичні засади розроблення типових навчальних програм з навчальних предметів ДСПТО нового покоління (Кравець С.Г.)
- 3.3. Розроблення робочих навчальних програм з окремих предметів для підготовки кваліфікованих робітників напрямку «Торгівля» (Байдулін В.Б.)
- 3.4. Аналіз системи оцінювання результатів навчання (Корницька Л.А., Оліферчук О.Г.)
- 3.5. Методичні рекомендації (Кравець С.Г., Кравець Ю.І., Лук'яненко Г.І.)
 - 3.5.1. Проект ДСПТО з професії «Підручний сталевара конвертерного виробництва (конвертера)» (Кравець С.Г., Кравець Ю.І.)
 - 3.5.2. Проект ДСПТО з професії «Офіціант» (Кравець С.Г., Кузнецова В.І.)

Додатки

Список використаних джерел за розділом

ВСТУП

Курс України на євроінтеграцію обумовлює переорієнтацію не тільки економіки країни, а й системи підготовки професійних кадрів. Розв'язання завдань, окреслених Копенгагенською декларацією, передбачає, насамперед, підвищення престижу робітничих професій, реформування системи професійно-технічної освіти і навчання. Звичайно, такі широкомасштабні, багатоаспектні питання потребують великої клопіткої роботи із залученням широкого кола спеціалістів: науковців, фахівців-практиків, представників урядових кіл тощо. Базисом реформ професійно-технічної освіти є її модернізація на основі оновлення нормативно-правової документації, змісту професійної діяльності, структури та змісту професійних та державних стандартів професійно-технічної освіти.

Ефективність змін у системі підготовки виробничих кадрів залежить від передбачення попиту на нові компетенції на ринку праці, а це означає наявність потреби в оптимізації професійної підготовки кваліфікованих робітників в ПТНЗ. Бачення освіти, прийняте ЮНЕСКО, – це процес і результат удосконалення здібностей і поведінки особистості, за яких вона досягає соціальної зрілості й індивідуального розвитку. Результат освіти, що відображає громадський ідеал і який приймається як державна норма освіченості, розуміється науковцями як стандарт.

В багатьох європейських країнах мету стандартів професійної освіти розуміють в «забезпеченні зв'язку між професійною підготовкою та економічним сектором, в якому учасники мають знайти роботу після підготовки». У Рекомендаціях Другого Міжнародного Конгресу ЮНЕСКО з технічної і професійної освіти «Освіта і підготовка протягом усього життя: шляхопровід у майбутнє» (1999 р.) наголошено на важливості «досягнення нового партнерства між освітою і світом праці». У Законах України «Про освіту» (1996 р.), «Про загальну середню освіту» (1999 р.), «Про професійно-технічну освіту» (1998 р.), «Про вищу освіту» (2002 р.) передбачено розділи і статті, присвячені стандартам у відповідних

освітнянських підсистемах. Кабінетом Міністрів України прийнято ряд постанов, спрямованих на розв'язання проблем стандартизації в системі освіти.

Проблеми стандартизації змісту професійної діяльності та зв'язку професійно-технічної освіти й ринку праці знайшли відображення у працях академіків НАПН України Неллі Григорівни Ничкало, Юрія Францевича Зінковського, доктора педагогічних наук, професора, члена-кореспонданта НАПН України Валентини Олександрівни Радкевич, доктора педагогічних наук, доцента, члена-кореспондента НАПН України Ольги Іванівни Щербак, доктора педагогічних наук, професора Лариси Борисівни Лук'янової та інших науковців.

З 2000р. згідно з міжурядовою угодою між Україною та Німеччиною працював українсько-німецький проект «Реформування професійно-технічної освіти в Україні», в межах якого розроблялись проекти нових професійних та освітньо-професійних стандартів, навчальних планів, впровадження яких сприятиме плідній підготовці конкурентоздатних кваліфікованих робітників, входженню України в європейський освітнянський простір.

Підґрунтям для створення освітніх стандартів є професійні, які складаються під впливом багатьох факторів, зокрема появи нових засобів виробництва, розвитку техніки і технології, формування ринку праці, загострення конкуренції.

Останнім часом до закладів професійно-технічної освіти надходять нарікання у тому, що рівень підготовки кваліфікованих робітників не відповідає запитам роботодавців. Тому підприємства мають або здійснювати перепідготовку робітників безпосередньо на виробництві, або створювати власні навчальні центри. В свою чергу професійно-технічна освіта в навчальному процесі спирається на чинні нормативні документи: Державний класифікатор професій, Довідник кваліфікаційних характеристик, кваліфікаційні характеристики тощо, які містять застарілі

відомості: зміст професії (кваліфікаційна характеристика), що був створений у середині ХХ сторіччя, класифікатор професій, у якому відображені всі види робіт, але вони не сформовані у професії. Отже, є нагальна потреба в оновленні нормативної бази.

Протиріччя між вимогами ринку праці та станом підготовки кваліфікованих робітників обумовило напрям дослідження – здійснення аналізу сучасних професій з метою визначення змін у їх структурі, змісті, стані затребуваності, що мають стати основою професійних стандартів нового покоління, базисом стандартів професійно-технічної освіти, фундаментом оновлення змісту професійного навчання кваліфікованих працівників та навчально-методичного забезпечення професійно-технічної освіти. Фактично склались об'єктивні підстави зміни знаннєвої освітньої парадигми на компетентнісну, де професіоналізм має стати імперативом підготовки виробничих кадрів. Поняття «професіоналізм» трактується як сукупність знань, навичок, поведінки та дій, що свідчать про професійну підготовку, навченість, придатність людини до виконання професійних функцій, готовність до компетентного виконання функціональних обов'язків.

Основними засадами модернізації підготовки сучасних робітників мають стати професійні стандарти, розроблені за участю всіх зацікавлених сторін. Стандарти нового покоління матимуть такі базові властивості: забезпечення всебічного розвитку особистості на підставі фундаменталізації професійної освіти; універсальності – можливість застосування в різних виробничих умовах; мати випереджувальний характер; сприяти створенню умов для безперервної освіти. Освітні стандарти, створені на підставі професійних, мають реалізовувати диференційований підхід до визначення змісту освіти згідно із принципами ступеневого навчання.

Значимість дослідження полягає в тому, що науковці, педагогічні працівники системи професійно-технічної освіти та практичні працівники

отримають дані, які свідчать про динаміку розвитку професій, появу нових професій, професійних функцій і кваліфікацій на ринку праці, а розроблені в подальшому теоретичні основи створення професійних та державних стандартів професійно-технічної освіти на основі компетенцій будуть слугувати науковим підґрунтям у формуванні державної політики в галузі професійно-технічної освіти в Україні. Розроблені концептуальні засади створення професійних стандартів нового покоління, а також дидактичні основи формування змісту професійного навчання кваліфікованих робітників з нових, інтегрованих професій сприятимуть досягненню професійної та соціальної мобільності кваліфікованих робітників, їхньої конкурентоспроможності на ринку праці. Соціально-економічний розвиток країни передбачає орієнтацію стандартів сучасної професійно-технічної освіти на результат, що базується на набутих компетенціях. Стандарти освіти, розроблені на підставі компетентнісного підходу, орієнтованого на ринок праці, дадуть змогу працівникам удосконалювати професіоналізм, досягати кар'єрного зростання, зрештою, покращувати статки. Роботодавцям стандарти такого рівня допомагатимуть добирати персонал, забезпечувати необхідний рівень якості праці на підприємстві, від якого безпосередньо залежить економічна ефективність функціонування підприємства. Отже, формування системи високоякісної професійно-технічної освіти на підставі стандартів нового покоління є важливою складовою економічного розвитку України.

У запропонованому посібнику зібрані матеріали дослідної роботи, яка проводилась лабораторією змісту професійної освіти і навчання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України в межах виконання теми науково-дослідної роботи «Теоретико-методологічні засади розробки державних стандартів професійно-технічної освіти нового покоління». Посібник містить три розділи:

I – «Аналіз сучасного ринку професій сфери послуг», у якому на основі аналізу стану затребуваності професій у сфері послуг доводиться

необхідність внесення змін у кваліфікаційні характеристики професій, а також перегляд переліку професій галузі, за якими здійснюється підготовка робітників у професійно-технічних навчальних закладах;

II – «Професійні стандарти як основа державних стандартів професійно-технічної освіти», де розкриваються підходи до розроблення нових нормативних документів щодо опису професійної діяльності – професійних стандартів, які мають стати основою державних стандартів професійно-технічної освіти нового покоління. Оскільки з боку роботодавців та відповідних державних соціальних структур не виявлялась ініціатива щодо пропозицій структури та змісту професійних стандартів, запропоновані підходи розроблені педагогічними працівниками та науковцями лабораторії змісту професійної освіти і навчання. Провідною думкою у створенні структури професійного стандарту є орієнтація на структуру підготовки кваліфікованих робітників;

III – «Розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти на засадах компетентнісного підходу», що присвячений дослідженням методологічних та методичних підходів створення державних стандартів професійно-технічної освіти, заснованих на компетенціях. До розділу увійшли методичні рекомендації щодо створення державних стандартів професійно-технічної освіти, засновані на компетентнісному підході, що затверджені наказом № 522 від 26 квітня 2012 року МОНмолодьспорт України, проекти освітніх стандартів, здійснені науковими співробітниками лабораторії спільно з науковцями Інституту інноваційних технологій та змісту освіти МОНмолодьспорт України, Департаменту ПТО МОНмолодьспорт України, представниками Приватного акціонерного товариства «Систем Кепітал Менеджмент».

Посібник призначений для науковців, педагогічних працівників професійно-технічних навчальних закладів, роботодавців, зацікавленим у реформуванні системи підготовки робітничих кадрів.

РОЗДІЛ I. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО РИНКУ ПРОФЕСІЙ СФЕРИ ПОСЛУГ

1.1. Ринкова економіка як умова реформування підготовки робітничих кадрів

Ринкова економіка торкнулась практично всіх сфер життя країни, саме вона обумовлює функціонування підприємств в умовах жорсткої конкуренції. Цей вплив суттєво позначився на структурі зайнятості населення. В багатьох господарських галузях виникла диспропорція між попитом і пропозицією не тільки в кількісному співвідношенні вакансій та претендентів на них, а й між реально затребуваними професіями, компетенціями та фахівцями, які ними володіють. На сьогодні ринок праці безпосередньо впливає на всю систему освіти, диктуючи умови підготовки не тільки сучасних на сьогодні фахівців, а й конкурентоздатних в майбутньому.

Разом з тим, сучасний ринок праці стикається з серйозними проблемами та протиріччями. За даними Держкомстату за січень-червень 2012 року рівень безробіття, визначений за методологією Міжнародної організації праці серед українського економічно активного населення (у віці 15-70 років) склав 7,8%, а працездатного віку – 8,4%.¹ Серед усієї кількості непрацевлаштованих громадян близько 30% є молодь [3].

В останні роки утворилась і така ситуація: професійно-технічні заклади освіти готують у 6,2 рази менше кадрів з розрахунку на 10 тис населення, ніж вищі навчальні заклади I-IV рівнів акредитації. У 1996 році цей показник складав 2,8 рази [5].

За час незалежності в Україні суттєво змінилась структура власності, значно збільшилась частка приватної, з'явився ефективний власник, який вже усвідомлює гостроту проблеми нестачі кваліфікованих кадрів, безпосередньо задіяних у створенні доданої вартості. Разом з тим,

¹ Соціально-економічний розвиток України за січень-жовтень 2012. – Електронний ресурс. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

ринок праці залишається некерованим. Крім того, у суспільстві сформувався негативний стереотип щодо робітника.

Велике значення у реформуванні професійно-технічної освіти має вивчення ринку праці, сучасних професій та компетенцій. Ключова мета таких досліджень – вивчення тенденцій у розвитку сучасних професійних і компетентнісних потреб ринку праці, передбачення попиту на нові, зробити ринок більш керованим, визначення динаміки затребуваності професій. Дослідження мають стати базисом реформування системи професійно-технічної освіти. Вирішення кадрових проблем можливе за умови об'єднання зусиль і роботодавців, і науковців, і освітян. Означені вище проблеми обумовили початок у 2009 році дослідження ринку професій та змісту професійної діяльності кваліфікованих робітників сфери послуг.

В рамках роботи зі створення професійних стандартів нового покоління, заснованих на компетенціях, був проведений аналіз професій сфери обслуговування, а саме таких напрямів: «Громадське харчування», «Ресторанна справа», «Торгівля», «Швейна та перукарська галузь». На відміну від більшості попередніх досліджень ринку праці, де досліджувались переважно статистичні відомості, демографічні та кількісні характеристики, в нашому дослідженні провідною метою було визначення динаміки розвитку як певних професій, так і окремих трудових операцій у сфері послуг за вказаними напрямками.

Дослідження проводилось поетапно. На першому етапі були створені робочі групи, до складу яких увійшли науковці – співробітники лабораторії змісту професійної освіти та навчання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України, фахівці Департаменту професійно-технічної освіти МОНмолодьспорт України, педагогічні працівники професійно-технічних навчальних закладів вищезазначених напрямів. Всього було створено чотири робочі групи, повний склад яких наведено у додатку А:

- за напрямом «Торгівля» - на базі Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету, керівник групи – директор училища Л.Д. Кришемінська. Науковий супровід здійснював кандидат педагогічних наук, старший науковий співробітник лабораторії змісту професійної освіти і навчання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України М.А. Вайнтрауб;

- за напрямом «Громадське харчування» - на базі Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервісу і туризму, керівник – директор училища, кандидат педагогічних наук, доцент М.І. Пальчук. У складі робочої групи працювала молодший науковий співробітник лабораторії змісту професійної освіти і навчання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України О.Г. Оліферчук;

- за напрямом «Швейна та перукарська галузь» - на базі Центру професійно-технічної освіти швейного і перукарського мистецтва (м. Запоріжжя), нині – Запорізьке ВПУ моди і стилю, керівник – директор, кандидат педагогічних наук Л.І. Короткова. До складу робочої групи була включена науковий співробітник лабораторії змісту професійної освіти і навчання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України А.І. Мошковська;

- за напрямом «Ресторанний сервіс» - на базі Івано-Франківського вищого професійного училища готельного сервісу і туризму, керівник – директор училища В.І. Кузнецова, науковий супровід – кандидат педагогічних наук, старший науковий співробітник лабораторії змісту професійної освіти і навчання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України Г.І. Лук'яненко. Також у складі групи працював науковий співробітник лабораторії змісту професійної освіти і навчання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України О.Є. Сушенцев.

Координацію дослідження здійснювала директор Інституту професійно-технічної освіти НАПН України, доктор педагогічних наук,

професор, член-кореспондент НАПН України Валентина Олександрівна Радкевич.

До складу робочих груп були залучені роботодавці – власники, керівники підприємств відповідних галузей. Перелік підприємств, фахівці яких взяли активну участь у дослідженні, наведений у відповідних розділах, присвячених окремим напрямам. Робочими групами був сформований перелік професій з усіх досліджуваних напрямів (додаток Б). Відбір професій здійснювався з використанням таких джерел:

- Державний класифікатор професій ДК 003:2005 (із змінами, внесеними наказом Держспоживстандарту від 29.01.2007р. № 4) – незалежно від виду економічної діяльності;
- Довідник кваліфікаційних характеристик: випуск № 88 «Побутове обслуговування», випуск № 13 «Виробництво готового одягу та хутра», випуск № 12 «Виробництво текстильних виробів», випуск № 65 «Торгівля та громадське харчування»
- Державний перелік професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах.

Професії, відібрані для аналізу, були розділені на групи відповідно до рівня їх складності. Для розв’язання цього завдання робочими групами були створені опитувальники, зразок яких наведений у додатку В. Занесення даних до цих опитувальників здійснювалось за активної участі як працівників професійно-технічних навчальних закладів, так і фахівців – висококваліфікованих робітників сфери обслуговування. Більша частина цих відомостей сформована за участі підприємств-партнерів. Згідно з методикою, розробленою на робочому семінарі та узгодженою з керівниками робочих груп, рівні складності професій були визначені як високий, базовий і початковий. [6].

Аналіз даних, за якими здійснювався розподіл професій обраних напрямів на рівні, показав, що в галузі швейного та перукарського мистецтва найскладнішими, тобто професіями високого рівня складності

виявилось 68% професій від запропонованого переліку, базового рівня – 30,7%, початкового – 10,8%. В галузі ресторанного сервісу розподіл на рівні складності має такий вигляд: високий – 22,3%, базовий – 33,4%, початковий – 44,4%. Торговельна галузь має 36,7% професій високого рівня, 42,3% - базового та 22% початкового рівнів. В громадському харчуванні 35,6% професій високого рівня складності, 42,7% – середнього та 18,4% базового.

Визначити пріоритети роботодавців при доборі персоналу, окреслити тенденції розвитку як професій в цілому, так і окремих компетенцій, виявити перспективи професійної підготовки кваліфікованих робітників – завдання наступного етапу моніторингу. Базовим методом цього етапу став метод анкетування фахівців підприємств-партнерів безпосередньо на робочих місцях. При розробці анкети робочі групи керувались досвідом, який накопичений вітчизняними та зарубіжними фахівцями. Зразок анкети наведений у додатку Г, був запропонований фахівцями відділу методичного забезпечення та державних стандартів відділення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій та змісту освіти МОНмолодьспорт України. Розробники прагнули охопити якомога ширше коло питань, детально визначити тенденції у професійних уміннях, трудових операціях, видах робіт, визначити нові, сучасні види оснащення виробництва, інструментів, матеріалів тощо. До складу анкети увійшло вісім розділів: дані про респондента, функціональна карта професії, шкала оцінювання широких компетенцій за кожною професією, можливе місце працевлаштування робітника за цією професією, вимоги до професійної освіти і навчання, вимоги до наявного практичного досвіду (для професій високого кваліфікаційного рівня, професій, оволодіння якими потребує базової, початкової підготовки і подальшої перепідготовки та підвищення кваліфікації). Така структура анкети, на думку розробників, дозволила б зафіксувати всі необхідні дані стосовно певної професії при одноразовому відвідуванні підприємства.

Проте, практика показала, що при зборі даних дещо складно заповнювати таку анкету. Виникли труднощі, пов'язані з тим, що окремі підприємці не зовсім сумлінно поставились до анкетування. Разом з тим, ми висловлюємо щиру подяку тим підприємцям, роботодавцям, кваліфікованим робітникам, керівникам підприємств, працівниками ПТНЗ, які з усією відповідальністю і розумінням взяли участь у дослідженні. Аналіз даних анкетування засвідчив, що опитуванням було охоплено 858 підприємств, де працює близько 5 тис осіб практично з усіх регіонів України. Так, за торговельним напрямом опитано 220 підприємств, швейним – 160, перукарським- 128, підприємств ресторанного сервісу – 125, підприємств громадського харчування – 225.

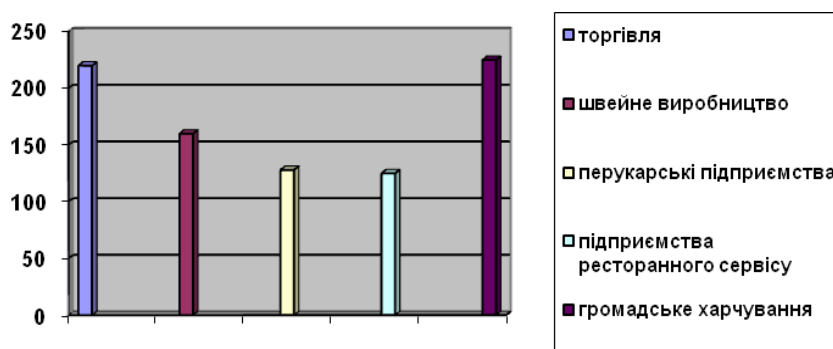


Рис 1. Участь підприємств у дослідженні

Для більш повного аналізу ринок праці був сегментований за такими принципами: географічний (регіональний) – з метою визначення і вивчення можливих регіональних особливостей структури і стану затребуваності професій; економічний – з метою визначення форми власності підприємств, які взяли участь в опитуванні, а також більш детального вивчення тенденцій у динаміці професій, компетенцій в підприємствах різної форми власності; демографічний – для визначення величини та кількості осіб, зайнятих на підприємствах; професійно-компетентнісний – для визначення змін у структурі компетенцій як в напрямі в цілому, так і в окремих професіях.

Аналіз географічного (регіонального) сегменту показав, що вивчені були практично всі регіони України. Найактивнішим у опитуванні виявився південний регіон (Одеська, Миколаївська, Херсонська області, АР Крим). Тут кількість підприємств-учасників дослідження склав 35% від загальної кількості опитаних. Підприємства східного регіону (Донецька, Запорізька, Луганська області) становлять 28%, центрального (Житомирська, Київська, Полтавська, Чернігівська, Харківська, Сумська області) – 22%, західного (Івано-Франківська, Львівська, Закарпатська, Хмельницька області) – 15%.

Регіональна сегментація ринку дозволила виявити той факт, що частка затребуваних фахівців певних професій в різних регіонах неоднакова. Так, в торгівлі професія «Продавець непродовольчих товарів» більшим попитом користується в Одеській, Харківській та Хмельницькій областях. В південних областях затребувана професія «Продавець з лотка». Однією з причин такої диспропорції є специфіка соціально-економічного розвитку цих регіонів, адже в Одеській, Харківській та Хмельницькій областях знаходяться найбільші ринки промислових товарів. Південь, особливо в період масових відпусток громадян, потребує широко розгалуженої торговельної мережі.

Економічний сегмент засвідчив, що серед опитаних більше 90% виявились підприємства недержавної форми власності: приватні, колективні, і лише 8 % - державні підприємства. Такий розподіл обумовлений, перш за все, особливостями економічної сфери досліджуваних підприємств.

Демографічна сегментація дала можливість стверджувати, що в сфері обслуговування переважають малі та середні за величиною підприємства.

Професійно-компетентнісна сегментація ринку праці сфери обслуговування виявила, що найбільш затребуваними є фахівці, рівень кваліфікації яких відповідає 4-5 розрядам. На думку роботодавців,

робітники такого кваліфікаційного рівня володіють широким колом компетенцій, вміють самостійно оволодівати новими знаннями, уміннями, компетенціями. Сучасні підприємці висувають вимоги щодо достатньо високого рівня загальної культури кваліфікованого робітника, а особливо до культури спілкування, володіння іноземними мовами, що зрозуміло для обраної сфери дослідження. Також спостерігається зацікавленість у розвиненій інформаційній культурі робітника, умінням застосовувати комп'ютерну техніку, користуватись сучасним програмним забезпеченням, телекомунікаційними мережами (Інтернет, локальні мережі тощо) для успішного функціонування підприємства.

Разом з тим, існує ряд професійних компетенцій, які на сьогодні втратили актуальність. Відбулась зміна у структурі певних професій. Більш того, як зазначили керівники робочих груп, спостерігаються тенденції до інтегрування професій в межах галузі. Наприклад, професія «Готувач молочних коктейлів» (напрям «Ресторанний сервіс») на сьогодні практично не має попиту на ринку праці так би мовити в «чистому вигляді». Виявились розбіжності щодо можливості інтегрування цієї професії. Ряд респондентів стверджує, що приготування молочних коктейлів – трудова операція барменів (напрям «Ресторанний сервіс»). Інші доводять, що при сучасних супермаркетах, універсамах є кафетерії, кафе, інші відділи обслуговування покупців, в яких молочні коктейлі готують продавці продовольчих товарів (напрям «Торгівля»).

Професія «Готувач напоїв» отримала нові компетенції. Відбулась трансформація її ключових компетенцій із технологічних (компетенції щодо технології приготування напоїв) в технічні, операторські. Робітник-готувач напоїв на сьогодні має володіти не стільки технологією приготування напоїв, скільки уміти експлуатувати обладнання із виготовлення фреш-соків, фреш-коктейлів, працювати на торгових точках з реалізації фреш-напоїв.

В швейній галузі серед 40 професій, які перераховані у Державному класифікаторі 003:2005, найбільш потрібними є тільки 12. Багато професій початкового рівня, віднесених класифікатором до швейної галузі, інтегрувались в трудові операції професій високого рівня складності.

Робочою групою під керівництвом Віри Іванівни Кузнецової (напрямок «Ресторанна справа») виявлена необхідність у підготовці кваліфікованих робітників за новою професією «Майстер ресторанного обслуговування», яка отримала код КП-5812 у змінах, внесених наказом Держспоживстандарту від 29.01.2007р. № 4. Івано-Франківське вище професійне училище ресторанного сервісу і туризму вже третій рік поспіль здійснює підготовку фахівців за цією професією. Ініціативна група, створена на базі Центру ПТО швейного і перукарського мистецтва (м. Запоріжжя) під керівництвом Ліни Ігорівни Короткової довела, що роботодавці перукарського напрямку пропонують внести у перелік нових професій такі: «Асистент перукаря» та «Колорист».

Детальний аналіз ринку професій окремих напрямів сфери обслуговування проведений робочими групами, наводиться у відповідних розділах. Аналіз та підготовка до друку матеріалів цих розділів здійснена науковими співробітниками лабораторії змісту професійної освіти та навчання Інституту професійно-технічної освіти АПН України: аналіз ринку професій напрямку «Ресторанний сервіс» (параграф 1.2) – Лук'яненко Г.І., Кузнецова В.І., напрямку «Торгівля» (параграф 1.3) – Вайнтрауб М.А., Кришемінська Л.Д., напрямку «Швейна та перукарська галузь» (параграф 1.4) – Мошковська А.І., Короткова Л.І., напрямку «Громадське харчування» (параграф 1.5) – Оліферчук О.Г., Пальчук М.І.

Додаток А

Творча група педагогічних працівників Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету

1. Кришемінська Л.Д. – директор училища
2. Дмитренко О.А. – заступник директора ВКУ КНТЕУ з навчально – методичної роботи
3. Рубцова В.К. – старший майстер
4. Уварова В.М. – майстер виробничого навчання
5. Ніколіна В.В. – методист
6. Луценко О.В. - методист

Творча група педагогічних працівників Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервісу і туризму

1. Пальчук М.І. – директор Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервісу і туризму (**керівник групи**)
2. Горбаневич В.П. – директор КРПТНЗ «Феодосійське професійно-технічне торгово- кулінарне училище» АРК.
3. Романова Н.І. – директор КРПТНЗ «Євпаторійське професійно-технічне торгово- кулінарне училище» АРК.
4. Донченко І.Л. – директор Дніпродзержинського центру підготовки та перепідготовки робітничих кадрів Дніпропетровської області.
5. Поляков О.Д. – директор Запорізького професійного ліцею водного транспорту.
6. Сеняшина Н.І. – директор Кримського республіканського професійно-технічного навчального закладу «Алуштинський професійний ліцей».
7. Соколовський С.А. – директор вищого професійного училища № 10 м. Київ.
8. Волкова А.Ю. – заступник директора з виробничої роботи Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервісу і туризму
9. Манжосова Л.В. – заступник директора з науки Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервісу і туризму.

- 10.Щербіна Н.В. – майстер виробничого навчання Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервіса і туризму.
- 11.Городечна Л.Г. – старший майстер Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу.
- 12.Широбокова О.М. – заступник директора з навчально-виробничої роботи Керченського професійного ліцею АРК.
- 13.Олейнікова Л.В. – голова Асоціації робітників громадського харчування м.Сімферополь (за згодою).
- 14.Зелинська Л.В. – заступник генерального директора по харчуванню ТОВ «Голуба затока» смт. Коктебель АРК (за згодою).
- 15.Попов М.В. – завідувач виробництвом ресторану «У Ніколя» м. Сімферополь (за згодою).
- 16.Прохорова Аліна Георгіївна- завідувача відділу організації харчування ЗАТ “Кримтур.” (за згодою).
- 17.Сидоренко Е.О. – директор ресторану «Україна» м. Сімферополь (за згодою).
- 18.Черняк К.А. – викладач спеціальних дисциплін Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервісу і туризму.

Творча група педагогічних працівників Івано-Франківського вищого професійного училища готельного сервісу і туризму

1. Кузнецова В.І. – директор Івано-Франківського вищого професійного училища готельного сервісу і туризму – керівник групи
2. Кузьмич І.П. – директор навчально-методичного центру ПТО у Рівненській обл.
3. Клюковська Л.О. – старший майстер вищого професійного училища № 33 м. Києва.
4. Голікова Т.А. – майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Севастопольський центр професійно-технічної освіти ім. Маршала інженерних військ А.В.Геловані».
5. Смолякова І.М. – директор Севастопольського професійного торгово-кулінарного ліцею.
6. Лазоркін М.В. – директор Харківського професійного ліцею харчових технологій та торгівлі.

7. Зекіній В.К. – старший майстер Краматорського професійного торгово-кулінарного ліцею Донецької області.
8. Сухогіяткина І.Ю. – викладач спецдисциплін Миколаївського професійного ліцею торгівлі та ресторанного сервісу.
9. Хоменко Л.І. – директор Вінницького професійного кулінарного ліцею.
10. Коваленко І.Г., Шандер Н.В. – майстри виробничого навчання Кримського республіканського професійно-технічного навчального закладу "Алуштинський професійний ліцей".
11. Нагаєнко Л.М. – майстер виробничого навчання ДПТНЗ "Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу.
12. Голяк О.Р. – старший майстер Львівського вищого професійного училища ресторанного сервісу та туризму
13. Прокопишина М.М. – старший майстер Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування.
14. Лилак Г.М. – викладач спецдисциплін Івано-Франківського вищого професійного училища ресторанного сервісу і туризму.
15. Папучі М.А. – директор ресторану «Парк-готель» м. Івано-Франківськ (за згодою).
16. Бабінська Т.Г. – директор гостинного двору «Красна садиба» м. Яремча, Івано-Франківської обл. (за згодою).
17. Швець Л.П. – заступник директора з професійно-теоретичної підготовки.
18. Лилак Г. М. – викладач спецдисциплін.
19. Калакура О.Я. – викладач спецдисциплін.
20. Камінська Н.П. – майстер виробничого навчання груп підготовки офіціантів.
21. Болотинюк І.М. – викладач спецдисциплін.
22. Здельник Р. П. – старший майстер.
23. Храбатин О. І. – викладач спецдисциплін.

Перелік професій для моніторингу

Напрям «Торгівля»

контролер-касир
 приймальник товарів,
 продавець непродовольчих товарів
 продавець продовольчих товарів,
 агент з постачання
 адміністратор залу
 приймальник замовлень
 кіоскер
 декоратор вітрин
 приймальник сільськогосподарської продукції та сировини
 касир торговельного залу
 комплектувальник товарів
 контролер ринку
 продавець з лотка ринку
 дистриб'ютер
 промоутер
 комірник

Напрям «Швейне виробництво»

Копіювальник,
 Демонстратор одягу,
 Приймальник напівфабрикатів та готових виробів,
 Обробник матеріалів та готових виробів,
 Настелювач (швацьке виробництво),
 Плісирувальник – гофрувальник,
 Клеїльник (швацьке виробництво),
 Формувальник головних уборів (швацьке виробництво),
 Фурнітурник,
 Розкладач лекал.,
 Розкрійник скловолонистих матеріалів,
 Комплектувальник матеріалів крою та виробів,
 Пошивник технічних виробів.
 Виготовлювач лекал (швацьке виробництво),
 Зварник швацьких виробів на установках СВЧ,
 Оператор швацького устаткування,
 Швачка у сировинно-фарбувальних та кушнірських цехах.
 Кравець,
 Модистка головних уборів,
 Закрійник,
 Контролер матеріалів, виробів та лекал,
 - Виробник виробів з тканини з художнім розмалюванням.
 - Вишивальниця.,
 - Вишивальник на шкірі та хутрі.
 - Розкрійник матеріалів,
 - Вишивальниця текстильно-галантерейних виробів.
 - Розкрійник шкіряної сировини,
 - Розкрійник шкіри та хутра.,

- Складальник виробів зі шкіри та хутра,
- Виробник художніх виробів із шкіри,
- Виробник виробів з художнім розмалюванням,
- Термообробник швацьких виробів,
- Швачка,
- Швачка з пошиву та ремонту літакового інвентарю.

Напрямок «Перукарське мистецтво»

- Перукар
- Перукар-модельєр
- Манікюрниця
- Педикюрниця
- Гример-пастижер
- Перукар собак
- Візажист
- Візажист-стиліст
- Косметик
- Демонстратор зачісок

Напрямок «Ресторанний сервіс»

Адміністратор залу
 Бармен (Бармен судновий)
 Буфетник (буфетник судновий)
 Готувач напоїв
 Готувач молочних коктейлів
 Офіціант (офіціант судновий)
 барісто
 декоратор вітрин
 мийник посуду

Напрямок «Громадське харчування»

Калькулятор
 Приймальник замовлень (у залах харчування)
 Кухар
 Виробник харчових напівфабрикатів
 Шеф-кухар
 Кухар дієтичного харчування
 Кухар дитячого харчування
 Кухар лікувально-профілактичного харчування
 Кухар-судновий
 Член бригади ресторану (підприємства сфери швидкого харчування)
 Декоратор страв
 Обвалювальник м'яса
 Кондитер судновий
 Пекар
 Кондитер
 Кухар - матрос (камбузник)
 Мийник посуду
 Приймальник товарів
 Декоратор кондитерських виробів
 Соусьє

Таблиця визначення рівнів складності професій.

Рівні кваліфікації у відповідності до ЄСК	Назва професії	Рівень кваліфікації у відповідності до	Код за ДКХП	Типи освітніх програм (за Державним класифікатором робітничих професій)				
		ДКХП		Первинна професійна підготовка			перепідготовка	Підвищення кваліфікації
				1 атестаційний рівень	2 атестаційний рівень	3 атестаційний рівень		

Структура анкети

Рекомендації по заповненню анкет

Розділ 1. Данні про респондента:

1.1 Назва підприємства та вид діяльності _____

1.2 Адреса _____

1.3 Контактні особи, їх телефони та адреса електронної пошти _____

1.4 Форма власності _____

1.5 Середня облікова численність зайнятих на підприємстві за рік _____

у тому числі за професією _____

Розділ 2. Функціональна карта:

№	Назва конкретних операцій	Ступінь значимості				Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні матеріали, продукти	Необхідний інструмент
		1-низька	2-середня	3-висока	4-найвища					
1.	Традиційні трудові операції									

Розділ 3. Оцінка широких компетенцій

№	назва	Дуже важливі	важливі	Мабуть, важливі	не	Не важливі
1.	Виконання роботи в нестандартних ситуаціях					
2.	Навички працевлаштування за фахом					
3.	Відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників					
4.	Відповідальність за навчання інших робітників					
5.	Підприємницькі компетенції					
6.	Брати на себе відповідальність за виконання завдань на роботі					
7.	Здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці					
8.	Уміння вчитись					

9.	Знання іноземних мов				
10.	Робота в команді				
11.	управлінські навички в роботі				
12.	навички розв'язання проблем та критичного мислення в роботі				
13.	відповідальність				
14.	ініціативність				
15.	вміння роботи з клієнтами				
16.	Виявляти творчість у роботі				
17.	Вміння планувати робочу діяльність				
18.	Вміння передавати досвід				
19.	Працювати один на один з досвідченим продавцем				
20.	Працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом				
21.	Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності нагляду				
22.	Навички пошуку інформації				
23.	Вести ділову розмову				
24.	Користуватись навичками слухання та невербальної комунікації				
25.	Користуватись навичками вирішення конфліктів				
26.	Брати участь у груповій комунікації				
27.	Застосовувати навички спілкування				
28.	інші				

Розділ 4. Місце роботи

(Наприклад: ресторан, інші підприємства, які мають функції ресторанної діяльності)

Розділ 5. Умови праці

Наприклад: Робота в команді, самотійно, за окремим графіком, робота вночі, робота у вихідні та святкові дні, ненормований час,

Розділ 6. Вимоги до професійної освіти і навчанню

Повна загальна середня освіта

Розділ 7. Вимоги до практичного досвіду роботи**Розділ 8. Умови допуску до роботи**

Наявність медичної картки

1.2. АНАЛІЗ ПРОФЕСІЙ НАПРЯМУ «РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС»

Зростання кількості закладів ресторанного господарства безперечно призводить до загострення конкуренції між ними. Цей фактор став основною причиною, за якою переважна більшість керівників підприємств висуває високі вимоги до професійних якостей своїх працівників. Причому окрім суто професійних знань і умінь робітник повинен мати достатньо широкий світогляд, постійно вдосконалювати рівень професійної майстерності, індивідуального креативного стилю роботи, мати бажання до самовдосконалення, самоосвіти.

Модернізація підготовки кваліфікованих робітників, які б задовольняли вимоги роботодавців неможлива без детального вивчення сучасних тенденцій у професіях.

Робочою групою, створеною на базі Івано-Франківського вищого училища готельного сервісу і туризму під керівництвом В.І. Кузнецової, було проведене вивчення ринку професій у сфері ресторанного сервісу. Робоча група, окрім науковців і представників Міністерства освіти і науки України, включала педагогічних працівників провідних професійно-технічних навчальних закладів Івано-Франківщини (табл.1.2.1)

Таблиця 1.2.1

Професійно-технічні навчальні заклади-учасники дослідження

Назва ПТНЗ	Професії, які досліджувались ініціативними групами училищ
Вище професійне училище №7 м. Калуша	Офіціант, адміністратор залу, мийник посуду
Вище професійне училище №17 м. Коломиї	Бармен, (бармен судновий), буфетник
Івано-Франківське вище професійне училище готельного сервісу і туризму	Майстер ресторанного сервісу, офіціант (офіціант судновий)
Бурштинське вище професійне училище торгівлі та туризму	Офіціант, готувач молочних коктейлів,
Кутське професійно-технічне училище № 36	Бармен, готувач напоїв,

До дослідження залучились 125 закладів ресторанного господарства, серед них підприємства Івано-Франківської області (46% від загальної кількості підприємств-учасників дослідження), Донецької (20%) та Харківської областей (12%), АР Крим (22%) (схема 2.1)



Схема 1.2.1. Участь підприємств ресторанного сервісу в аналізі

Івано-Франківську область представляли провідні галузеві підприємства, багато з яких розташовані в місцях відпочинку або спеціалізуються на обслуговуванні туристів. Такі підприємства, як правило, дуже швидко реагують на будь-які зміни в організації обслуговування. Не викликає сумніву високий професійний рівень їх працівників. Перелік підприємств-партнерів наведений у таблиці 1.2.2.

Таблиця 1.2.2

Заклади ресторанного сервісу, залучені до дослідження

Назва організації, підприємства	Прізвище, ім'я, по батькові роботодавця	Професія, за якою здійснювався аналіз
Ресторан «Садко»	Халацький Анатолій Іванович	Офіціант, бармен, адміністратор
ТзОВ «Фірма «Надія»	Бойко Мирослав Олексійович	Офіціант, бармен, адміністратор, буфетник, декоратор вітрин, мийник посуду
Ресторан «Черчілль»	Тарсенова Тетяна Владиславівна	Офіціант, бармен, адміністратор залу
Кафе «Бізе»	Тарсенова Тетяна Владиславівна	Офіціант, бармен, адміністратор залу

Ресторан «Старий Станіславів»	Пришляк Володимир Іванович	Офіціант, бармен, адміністратор залу, майстер ресторанного обслуговування
Кафе«Пікова дама»	Маринчак Галина Михайлівна	Офіціант, бармен, адміністратор залу
Ресторан«Славутич»	Клим Тарас Петрович	Офіціант, бармен, адміністратор, майстер ресторанного обслуговування
Ресторан«Керманич»	Кермошук Віталій Петрович	Офіціант, бармен, адміністратор
Ресторан - колиба «Будьмо»	Шіляк Ігор Миколайович	Офіціант, бармен, адміністратор, мийник посуду
Ресторан - колиба «Стара Ворохта»	Макійчук Галина Романівна	Офіціант, бармен, адміністратор

Підприємства АРК, які взяли участь в анкетуванні, в основному працюють у сфері обслуговування відпочиваючих у пансіонатах, туристичних комплексах. Заклади ресторанного господарства Донецької і Харківської областей є універсальними, такими, що належать до загальнодоступної мережі.

Всі представлені організації знаходяться у недержавній власності: приватні 87%, інших організаційно-правових форм власності – 13%.

Керуючись нормативними документами та даними опитування підприємств-партнерів, для аналізу був визначений такий перелік професій ресторанного сервісу:

Адміністратор залу (Метрдотель)
 Бармен (Бармен судновий)
 Буфетник (буфетник судновий)
 Готувач молочних коктейлів
 Офіціант (офіціант судновий)
 Барісто
 Декоратор вітрин
 Мийник посуду

Опитування роботодавців і соціальних партнерів, проведене з метою визначення рівня складності цих професій, показало, що розподіл професій здійснюється так:

високий рівень - Адміністратор залу, Метрдотель

базовий – Офіціант, Офіціант судновий, Бармен, Бармен судновий, Буфетник, Буфетник судновий;

початковий: Готувач напоїв, Готувач молочних коктейлів, Мийник посуду, Декоратор вітрин.

Більш детальний аналіз рівня складності професій наведений у додатку А-1.

В рамках українсько-німецького проекту «Підтримка реформування професійно-технічної освіти України» в 2006 році робочою групою на чолі з Кузнецовою В.І. була обґрунтована необхідність у підготовці фахівців за новою професією «Майстер ресторанного обслуговування». Кваліфікаційна характеристика майстра ресторанного обслуговування наведена в додатку Б-1. Підготовка кваліфікованих робітників за цією професією здійснюється лише в Івано-Франківському вищому училищі готельного сервісу і туризму. Проте, такі фахівці стають все більш затребуваними на ринку праці сфери ресторанного сервісу.

Хоча професія майстра ресторанного обслуговування і нова, аналіз показав, що роботодавці висловлюють побажання щодо оновлення її окремих трудових операцій. Характеристика трудових операцій професії з пропозиціями роботодавців наведена в додатку В-1. За рівнем складності ця професія віднесена до високого рівня.

Колектив робочої групи виявив перелік найбільш затребуваних професій ресторанного сервісу (табл.1.3)

Таблиця 1.3

**Перелік найбільш затребуваних професій ресторанного
напрямку згідно з класифікатором професій ДК 003:2005 (із
зміними, внесеними наказом Держспоживстандарту від 29.01.2007
№ 4)**

№ з/п	Код професії	Назва професії	Кваліфікаційний рівень (розряд, клас)
1.	5123	Бармен Бармен судновий	4-5

2.	5123	Буфетник Буфетник судновий	3-5 4
3.	5123	Готувач молочних коктейлів Готувач напоїв	3-4
4.	5123	Офіціант Офіціант судновий	3-5 4-5
5.	4190	Декоратор вітрин	1-2
6.	9132	Мийник посуду	1-2
7.	4222	Адміністратор залу	

Аналіз результатів дослідження показав неоднозначне ставлення з боку роботодавців до професій «Готувач молочних коктейлів» та «Готувач напоїв». За даними, отриманими робочою групою, ці професії практично не затребувані в тих областях, де проводилось дослідження. Окремі підприємства (ТОВ «Природа» - директор Гринишин Г.Д., ТОВ «Фірма «Надія» – заступник директора Роговська Т.М.) включили робочі функції цих професій до складу інших професій – бармен, офіціант. Тісна співпраця з робочими групами, які проводили дослідження за іншими напрямками, дозволила виявити, що Готувачі напоїв та молочних коктейлів затребувані в торговельних мережах південних регіонів. Окремі трудові операції, пов'язані з виготовленням напоїв, виконують продавці продовольчих товарів під час роботи в кафетеріях великих продовольчих магазинів. Робочою групою, яка здійснює аналіз ринку професій напряму «Громадське харчування» (керівник – Пальчук М.І.), визначена потреба в готувачах напоїв в курортних зонах. В рамках професії спостерігається переорієнтація змісту трудової діяльності від її технологічного спрямування – володінням технологією приготування напоїв, до технічного (операторського) – уміння експлуатувати торгово-технологічне обладнання з виготовлення свіжих плодовоовочевих соків (фреш-лотки). Крім того, готувач напоїв, який працює на фреш-лотку, повинен мати уміння, характерні для продавців продовольчих товарів: уміння давати товарознавчу характеристику сировини для напоїв, уміння проводити розрахунок з покупцем, мати маркетингові навички тощо. Цей приклад

яскраво ілюструє трансформаційні процеси в професійній сфері ринку праці ресторанного сервісу.

Робоча група узагальнила пропозиції роботодавців щодо удосконалення інших професій. Так, професію «Декоратор вітрин» пропонується віднести до дизайнерського напрямку, а можливо інтегрувати її як складову дизайнера інтер'єрів. Фахівцям-декораторам важливо володіти комп'ютерною графікою, мати знання з основ рекламного бізнесу, маркетингу.

Серед найбільш затребуваних підприємства-партнери визначають професії «Адміністратор залу», «Офіціант», «Бармен», «Буфетник» як універсальні, тобто ті, які ніби акумулюють в собі найбільш характерні трудові операції галузі ресторанної справи. Аналіз даних анкет підприємств виявив запропоновані зміни в трудових операціях цих професій (Додаток Г.1, Д.1, Є.1, Ж.1, З.1)

Виходячи з аналізу анкет роботодавцями, пропонуються такі зміни до кваліфікаційних характеристик:

Професія "Офіціант":

проводити розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, в тому числі за кредитними картками;

вміння працювати з новими типами реєстраторів розрахункових операцій (РРО);

прийом замовлень та організація проведення кейтерингових обслуговувань, дипломатичних прийомів;

прийом замовлення по Інтернету, перегляд Інтернет-пошти, відбір і сортування замовлення, підтвердження замовлення по телефону.

Професія "Бармен":

проводити розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, в тому числі за кредитними картками;

вміння працювати з новими типами реєстраторів розрахункових операцій (РРО);

володіння професійними навичками з приготування коктейлів класичним методом та методом "фрістайл".

Професія "Адміністратор залу":

проводити розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, в тому числі за кредитними картками;

вміння працювати з новими типами реєстраторів розрахункових операцій (РРО);

прийом замовлень та організація проведення кейтерингових обслуговувань, дипломатичних прийомів;

прийом замовлення по Інтернету, перегляд Інтернет-пошти, відбір і сортування замовлення, підтвердження замовлення по телефону.

Слід особливо зазначити, що підприємствами-партнерами нашого дослідження, були висловлені чіткі пропозиції щодо модернізації трудових операцій найбільш затребуваних професій відповідно до рівня кваліфікації.

Додаток А.1

Розподіл професій ресторанного сервісу за рівнями складності

Рівні кваліфікації у відповідності	Назва професії	Рівень кваліфікації у відповідності	Код професії за	Типи освітніх програм (за Державним переліком професій з підготовки кваліфікованих)				
				Первинна професійна підготовка			Перепідготовка	Підвищення кваліфікації
				1 атеста- ційний рівень	2 атеста- ційний рівень	3 атеста- ційний рівень		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
початковий	Мийник посуду	1,2		+	+			+
	Декоратор вітрин	1,2		+	+			+
	Готувач напоїв	3,4		+				
	Готувач молочних коктейлів	3,4		+				
базовий	Бармен	4-5		+	+	+		+
	Бармен судновий	4-5		+	+	+		+
	Офіціант	3-5			+	+		+
	Офіціант судновий	4-5			+	+		+
	Буфетник	3-5			+	+		+
	Буфетник	4			+			
високий	Адміністратор залу					+		+

Додаток Б.1

«КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА «МАЙСТЕР РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ»

ЗАВДАННЯ І ОБОВ'ЯЗКИ. Обслуговує споживачів в закладах харчування із складною сервірівкою столів, прийом замовлень від споживачів. Готує зал до обслуговування. Отримує посуд, прибори, білизну і здає їх після закінчення зміни. Прибирає столи. Здійснює попередню сервірівку столів залежно від виду обслуговування. Надає споживачам допомогу при виборі страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи. Розраховується із споживачами, виписує рахунок на бланку встановленої форми. Здає виручку в касу підприємства в установленому порядку. Обслуговує весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї тощо на підприємстві громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома.

Обслуговує споживачів; пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки), булочні та кондитерські вироби, страви, закуски. Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та закупні товари. Відбраковує неякісні товари і вироби за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання закупних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів у відповідності до термінів і температурного режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо-та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде облік кількості реалізованих товарів кожного найменування, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші.

ПОВИНЕН ЗНАТИ: види обслуговування споживачів та сервірівки столів в ресторанах, кафе та барах з включенням в меню виготовлених на замовлення та фірмових страв, напоїв, кондитерських виробів; види та правила сервірівки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організацій, окремих споживачів; асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни в них; види, призначення та вимоги до посуду, приборів, білизни, що використовуються, порядок їх отримання та здавання; правила експлуатації

відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА; правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; форми і порядок розрахунку із споживачами, в тому числі кредитними картками; правила ведення обліку та здавання виручки; правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен знати асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпускання обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів; температурні режими подавання коктейлів, напоїв, закусок, страв, булочних і кондитерських виробів; умови і терміни зберігання закупних товарів і кулінарної продукції; основи раціонального та безпечного харчування; правила етикету і техніки обслуговування споживачів за барною стійкою та в залі; правила роботи підприємств громадського харчування; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА; правила використання та призначення в торгово-технічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; правила експлуатації відео-та аудіотехніки; іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці; протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації "кваліфікований робітник" за професією 4 розряду, без вимог до стажу роботи, або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією 3 розряду не менше одного року, кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду

Додаток В.1

Порівняльна таблиця з професії майстер ресторанного обслуговування

№ з/п	Назва конкретних операцій	Діюча кваліфікаційна характеристика		Пропозиції роботодавців	
		Уміння	Знання	Уміння	Знання
1. Традиційні трудові операції					
1.1. Підготовка до обслуговування відвідувачів					
1.1.1	Одержання столового посуду, приборів, білизни, підготовка їх до роботи	Отримує столові прибори, посуд, білизну, барний інвентар згідно журналу обліку; володіє навичками полірування, прасування.	Види приборів, посуду, білизни, їх характеристику. Правила полірування посуду приборів, прасування білизни.		
1.1.2.	Підготовка робочого місця офіціанта, бармена, буфетника	Розміщує посуд, прибори, білизну у сервантах, на підсобних столиках; барного посуду, інвентаря на барній стійці; підготовляє серветки, складає серветки, підготовляє спеції і приправи; доглядає за квітами, вміє складати букети, композиції; оформляє вітрини барної стійки; протирає пляшки; оформляє цінники; підготовляє обладнання до роботи; працює на РРО та інших видах обладнання.	Асортимент і призначення посуду, приборів та білизни; правила санітарії, дотримуватись їх; правила розміщення барного посуду, інвентаря; їх характеристику; асортимент; способи складання, санітарні вимоги; види спецій, приборів, їх призначення, товарознавчу характеристику спецій; естетичні вимоги до оформлення букетів, композицій; способи викладки продукції; товарне сусідство; терміни придатності продукції, умови зберігання;		

1.1.3.	Сервірування столів в процесі підготовки торгового залу до обслуговування	Накриває столи скатертинами; розміщує тарілки; розміщує прибори; розміщує скляний посуд; розкладає серветки; розкладає спеції; розкладає вази із квітами, композиції; володіє навиками накривання столів; виконує	Способи накривання столів, призначення тарілок, приборів, скляного посуду, правила розміщення предметів сервіровки на столі, види сервіровки.		
1.1.4.	Особиста підготовка персоналу	Перевіряє зовнішній вигляд і особисту гігієну; підготовляє бланки-рахунки; перевіряє наявність особистого інвентарю	Правила особистої гігієни, вимоги до зовнішнього вигляду, правила підготовки бланків-рахунків, призначення та правила користування приборами, інвентарем, вимоги техніки безпеки і санітарії.		
1.1.5.	Організація музичного обслуговування в закладах ресторанного	Експлуатує та обслуговує аудіо- та відеоапаратуру.	Правила експлуатації аудіо- та відеотехніки.		
<i>1.2. Обслуговування відвідувачів</i>					
1.2.1.	Зустріч відвідувачів, прийом замовлення (в т.ч. прийом замовлення через автоматизовану комп'ютерно-касову систему; прийом замовлення на мобільному персональному комп'ютері).	Зустрічає, вітає гостей (титул і звертання); володіє практичними навичками з професійної етики, розмовною іноземною мовою; вірно вибирає тактику поведінки, знаходить індивідуальний підхід до відвідувачів, використовує різні типи мовного етикету, відповідає моральним якостям. Проводить гостей до столів; розміщує за столами. Подає меню і преїскурант; Допомагає у виборі страв і напоїв; рекомендує у виборі напоїв до страв; вміє давати поради в ненав'язливій формі, рекомендувати страви і напої, напої до страв. Працює з комп'ютерно-касовою системою; приймає замовлення; передає замовлення; роздруковує рахунок.	Правила особистої гігієни, знання професійної етики, іноземної мови. Принципи розміщення столів в торговому залі і відвідувачів за столами. Види меню, їх характеристику, вимоги до оформлення меню і преїскуранту, зміст преїскуранту Кулінарну характеристику страв і технологію їх приготування, товарознавчу характеристику напоїв, правила підбору напоїв до страв. Правила роботи та принципи експлуатації комп'ютерної техніки, правила користування комп'ютерно-касовою системою, правила техніки безпеки і охорони праці.	Приймає на замовлення столів та страв по Інтернету, переглядає інтернет-пошту; відбирає і сортує замовлення; підтверджує замовлення по телефону	Правила прийому замовлень по Інтернету, правила резервування столів

1.2.2.	Оформлення та передача замовлення на кухню і буфет	Заповнює бланки-рахунків згідно правил; уточнює замовлення. Вибиває чеки на отримання страв і напоїв на кухню і буфет (бар); передає чеки для виконання замовлення; вміє працювати на РРО і комп'ютері.	Вимоги до оформлення бланків-рахунків Правила експлуатації комп'ютера і РРО, принцип роботи, правила техніки безпеки		
1.2.3.	Підбір посуду для подачі страв і напоїв Виконання додаткової сервіровки	Передає посуд для відпуску страв і напоїв. Перевіряє відповідність сервіровки столу згідно прийнятого замовлення; розміщує на столі додаткові предмети сервіровки; вміє виконати додаткову сервіровку столу.	Асортимент і призначення посуду, санітарні вимоги.		
1.2.4.	Приготування холодних закусок, гарячих закусок нескладного приготування; солодких страв; гарячих напоїв; змішаних напоїв •	Готує, порціонує, оформляє бутерброди, салати та холодні закуски нескладного приготування; дотримується правил санітарії та особистої гігієни; вміє працювати на обладнанні. Підготовляє компоненти; доводить до готовності; порціонує; оформляє; дотримується правил особистої гігієни та санітарії; вміє	Технологію приготування бутербродів, салатів, холодних закусок, вимоги до оформлення, умови і терміни зберігання, правила експлуатації обладнання і техніки безпеки. Технологію приготування гарячих закусок, правила експлуатації обладнання. Технологію приготування солодких		

1.2.5.	Отримання продукції з бару, буфету	Перевіряє якість буфетної продукції, відповідність продукції до замовлення; перевіряє температуру відпуску; демонструє алкогольні і безалкогольні напої; відкриває пляшки; наливає напої; нарізає хліб; викладає на тарілки, в хлібники; подає хліб до столу; викладає тютюнові вироби (сигарети, сигари) на пиріжкові тарілки (або невеличкий піднос); подає їх до столу; подає попільнички; підготовляє куповані кондитерські вироби; подає до столу; вміє користуватися приборами інвентарем, вміє працювати на обладнанні.	Асортимент напоїв, умови зберігання, терміни придатності, температуру подачі, відповідність посуду до замовлених напоїв; правила демонстрування пляшок з напоями; знати характеристику напоїв; техніку відкривання пляшок; товарознавчу характеристику хліба і виробів, умови і терміни зберігання, правила техніки безпеки, правила експлуатації хліборізки, товарознавчі характеристики тютюнових виробів, умови зберігання і терміни придатності, правила подачі, товарознавчі характеристики кондитерських виробів, правила експлуатації ваг, правила подачі кондитерських		
1.2.6.	Отримання холодних закусок і страв, готових гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв, гарячих напоїв, кондитерських виробів	Перевіряє зовнішній вигляд готових закусок, страв і напоїв; відповідність посуду, температури подачі; відповідність замовленню і норм виходу; дотримується правил санітарії і особистої гігієни.	Кулінарні характеристики холодних, гарячих страв і закусок, перших страв, других страв, солодких страв, гарячих напоїв, кондитерських виробів, температуру подачі, відповідність посуду, вимоги до оформлення, правила санітарії і особистої гігієни.		
1.2.7.	Подача холодних закусок і страв, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв, гарячих напоїв, кондитерських виробів „в обнос", „в стіл", з використанням приставного столика, індивідуальним способом.	Подає страви, закуски та напої з проведенням заключних операцій в присутності споживача, який замовив ці страви.	Правила подачі холодних закусок і страв, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв, гарячих напоїв, кондитерських виробів „в обнос", „в стіл", з використанням приставного столика, індивідуальним способом. Кулінарну характеристику страв і технологію їх приготування, правила	Проводить траншування страв, фламбування, готує та подає фондю, оформляє та подає сирну	Правила проведення траншування страв, фламбування, приготування та подачі фондю, оформлення т

1.2.8.	Прибирання використаних приборів і тарілок, скляного посуду	Прибирає тарілки і прибори двохтарілковим, трьохтарілковим способами, на піднос; прибирає використаний скляний посуд на піднос; переносить в мийну столового посуду; знаходить індивідуальний підхід до відвідувачів.	Правила і способи збирання використаного посуду і приборів, правила збирання скляного посуду, правила ТБ і охорони праці, правила санітарії і гігієни, правила етикету		
1.2.9.	Заміна скатертин в присутності відвідувача	Переносить предмети сервіровки і страви на підставний столик; складає брудні скатертини; замінює на чисті	Правила заміни скатертин у присутності відвідувачів.		
1.3.	Розрахунок за столом в торговому залі, розрахунок за барною стійкою	Укладає рахунок на тарілку в конверт з полотняної серветки, або на невеличкий піднос, або в папку; переносить рахунок; подає на стіл; проводить розрахунок; володіє навиками з професійної етики. Вибиває чеки; проводить розрахунок; вміє працювати на РРО.	Правила подачі рахунків, правила розрахунку; правила професійного етикету. Принципи роботи на РРО, правила подачі чеків і здачі		
	Спеціальні та прогресивні форми обслуговування			Приймає замовлення та організовує проведення кейтерингових обслуговувань	Правила організації та проведення кейтерингових обслуговувань

1.3.1.	Прийом замовлення на обслуговування в номерах готелю.	Приймає замовлення в поверхових буфетах; приймає замовлення безпосередньо в ресторані; приймає замовлення через спеціальні диспетчерські пункти; реєструє замовлення; володіє розмовною іноземною мовою, дотримується правил етикету.	Меню, кулінарну характеристику страв, правила і особливості подачі страв, напоїв, вимоги до оформлення замовлення; порядок заповнення книги реєстрації.		
1.3.2.	Підготовка до обслуговування	Підбирає посуд, прибори, білизну до обслуговування; вибиває чеки на замовлену продукцію, напої; передає замовлення на кухню, буфет, бар; вміє працювати на РРО	Асортимент і призначення посуду, приборів, правила санітарії і особистої гігієни; правила техніки безпеки; асортимент меню і прейскуранту, особливості подачі страв, напоїв.		
1.3.3.	Обслуговування гостей.	Одержує замовлені страви з кухні, буфетну продукцію; підготовляє рахунки для оплати; доставляє продукцію в номер; підготовляє стіл до обслуговування; розміщує замовлені страви, напої на столі; надає допомогу гостям в розкладанні страв; розливає напої; проводить розрахунок з гостями; прибирає посуд, прибори,	Кулінарну характеристику страв, температуру подачі, посуд і особливості подачі; правила санітарії і особистої гігієни; товарознавчі характеристики буфетної продукції, страв і напоїв; умови зберігання і терміни придатності; правила заповнення рахунків; правила техніки безпеки і		
1.3.4.	Підготовка до обслуговування по типу «шведський стіл».	Підготовляє лінії до роботи, РРО; одержує посуд, прибори, їх полірує; розміщує посуд на шведській лінії; сервірує столи в торговому залі в залежності від часу обслуговування; володіє технікою роботи Одержує на кухні готові страви, закуски, вироби, напої; розміщує на "Шведській лінії"; розміщує прибори для перекладання	Правила і послідовність сервірування в залежності від меню, асортимент, призначення посуду, приборів, столової білизни, правила санітарії, особистої гігієни, техніки безпеки. Кулінарну характеристику закусоч, страв, температуру подачі, умови зберігання, терміни придатності.		

1.3.5	Обслуговування відвідувачів.	Зустрічає відвідувачів; надає допомогу у виборі закусок, страв, напоїв; поповнює страви, закуски, вироби на столі; прибирає використаний посуд і прибори в торговому залі; володіє технікою роботи при збиранні використаного посуду; володіє розмовною іноземною мовою	Правила зустрічі відвідувачів, правила етикету, правила подачі страв, кулінарну характеристику, температурний режим, асортимент і призначення посуду, правила санітарії, особистої гігієни, техніки безпеки.		
1.3.6.	Організація роботи буфетів на поверхах готелю.	Прибирає торговий зал, барну стійку; розкладає меблі; підготовляє обладнання до роботи; підготовляє посуд, прибори. Складає заявки на кухонну та буфетну продукцію; передає заявки. Отримує кухонну і буфетну продукцію по забірних листах, накладних Викладає продукцію на блюда, підноси, тарілки;	Правила прибирання торгового залу, барної стійки, розміщення меблів в торговому залі, правила роботи на обладнанні, санітарні вимоги, вимоги техніки безпеки та охорони праці. Правила складання заявок, кулінарну і товарознавчу характеристики, вимоги до зберігання і терміни реалізації,		
1.3.7.	Обслуговування гостей в буфетах.	Приймає замовлення, вибиває чеки на продукцію, проводить розрахунок; подає замовлені страви, закуски, напої; готує обмежений асортимент страв і напоїв нескладного приготування; володіє розмовною іноземною мовою; вміє працювати з обладнанням.	Правила прийому замовлення, правила експлуатації РРО, правила подачі закусок, страв, напоїв, правила етикету		
1.4.	Обслуговування бенкетів та прийомів			Володіє навичками з організації та проведення дипломатичних прийомів	Особливості організації проведення дипломатичних прийомів

1.4.1.	Прийом замовлення на банкет з повним обслуговуванням офіціантами, з частковим обслуговуванням офіціантами, на банкет-фуршет, на бенкет-коктейль.	Узгоджує види банкету, дату, кількість гостей, план розміщення столів у залі, місць почесних гостей, початок і закінчення банкету, форми оплати, подає аперитив; володіє розмовною іноземною мовою, володіє навиками роботи з комп'ютером; складає меню; дає рекомендації при виборі страв, закусок, напоїв; проводить розрахунок	Види і особливості банкетів, їх організацію, принципи розміщення столів в торговому залі, правила розміщення гостей за банкетним столом, правила етикету, правила техніки безпеки і охорони праці; види меню, принципи складання меню, вимоги до оформлення меню і преїскуранту, кулінарну і		
1.4.2.	Підготовка до обслуговування. •	Проводить інструктаж: ознайомлює з видом бенкету, меню, особливостями обслуговування; розподіляє обов'язки між пряттівниками; рочмітпуг меблі н торговому залі; проводить розрахунок і отримує посуд, прибори, столову білизну; підготовляє їх до роботи; сервірує бенкетні столи, фуршетні столи згідно меню; володіє технікою	Особливості бенкету, меню; особливості подачі страв, закусок, напош; правила розміщення гостей за столом; правила етикету; правила розміщення меблів в торговому залі; правила розміщення гостей за столом; правила техніки безпеки і охорони праці; асортимент, призначення посуду, приборів;		
1.4.3.	Подача аперитиву.	Підготовляє напої, компоненти, елементи оформлення; приготує коктейлі; отримує закуски; зустрічає гостей; обслуговує гостей перед початком банкету: подає напої і закуски; збирає використаний посуд; отримує буфетну продукцію; підготовляє до подачі; розміщує на підсобному столі; отримує холодні закуски; розміщує на підсобному столі; розкладає допоміжні прибори; володіє теоретичними знаннями і практичними навичками з професійної етики; володіє розмовною іноземною мовою; вірно вибирає тактику поведінки, знаходить індивідуальний підхід до відвідувачів, використовує різні типи мовного етикету, відповідає	Товарознавчу характеристику напоїв, способи приготування і правила подачі змішаних напош, температурний режим, асортимент і призначення посуду, правила санітарії, особистої гігієни, техніки безпеки і охорони праці; кулінарну характеристику закусок, вимоги до якості, особливості подачі, асортимент, призначення посуду, правила подачі аперитиву і закусок до них, асортимент напоїв, умови зберігання, терміни придатності, температуру подачі, відповідність посуду до замовлених напоїв; вимоги до оформлення холодних закусок, відповідність посуду подачі до закусок, призначення допоміжних приборів		

		моральним якостям; володіє технікою обслуговування; володіє технікою збирання використаного посуду.			
1.4.4.	Обслуговування гостей за бенкетним столом.	Зустрічає гостей у бенкетному залі; допомагає з розміщенням гостей за столом згідно плану; подає напої гостям; подає холодні закуски „в обнос”; одержує гарячі закуски; подає гарячі закуски; одержує і подає другі страви; підготовляє стіл до подачі десерту; подає солодкі страви; подає гарячі напої; підбирає алкогольні напої	Принципи розміщення столів в бенкетному залі і відвідувачів за столами, правила етикету; правила подачі холодних закусок і страв способом „в обнос”; кулінарну характеристику страв; правила подачі гарячих закусок, кулінарну характеристику закусок, правила подачі других страв, правила		
1.4.5.	Організація столу-буфету.	Накриває скатертиною, викладає скляний посуд, підготовляє напої, харчовий лід; підготовляє барне обладнання, інвентар; приготує змішані напої; розливає напої; вміє працювати на електричному обладнанні, дотримується правил санітарії і особистої гігієни, техніки безпеки.	Правила організації робочого місця бармена; способи, правила і технологію приготування змішаних напоїв; основи міксології; товарознавчі характеристики компонентів, напоїв, умови зберігання, терміни придатності; правила експлуатації електричного обладнання		
1.5. Організація постачання закладів ресторанного господарства та звітність матеріально-відповідальної особи					
1.5.1.	Заявка на продукцію:	Складає заявки на отримання кухонної і буфетної продукції.	Порядок та правила складання заявок; асортимент і товарознавчі характеристики товарів, терміни придатності продукції.		

1.5.2.	Отримання продукції зі складу, від постачальників.	Приймає продукцію, сировину, товари згідно супровідних документів по кількості і якості	Правила приймання продукції по кількості та якості, умови і терміни зберігання продукції, вимоги щодо оформлення супровідних документів.		
1.5.3.	Отримання продукції власного виробництва.	Приймає продукцію по денних забірних листах згідно заявки	Кулінарну характеристику закусок і страв; терміни придатності продукції.		
1.5.4.	Відпуск продукції.	Видає продукцію у буфети, філіали, дрібно роздрібну мережу, магазини кулінарії	Правила відпуску продукції; правила оформлення супровідних документів, умови і терміни зберігання продукції.		
1.5.5.	Ведення товарно-касової книги	Оформляє супровідні документи; записує документи в товарно-касову книгу; виводить звіти	Правила оформлення супровідних документів; правила ведення товарно-касової книги.		
1.5.6.	Ведення книги обліку розрахункових операцій	Виводить звіти на РРО, підклеює стрічки, заповнює КОРО	Правила роботи на РРО, правила виведення звітів на РРО; правила ТБ і охорони праці.		
1.5.7.	Здача виручки в касу підприємства	Складає реєстр на основі копій рахунків, підраховує виручку, здає виручку.	Правила складання реєстру, правила заповнення документів на здачу грошей в касу.		
1.5.8.	Здача виручки на розрахунковий рахунок в банк.	Складає купюри по номіналах, заповнює об'явки на здачу грошей в банк	Правила заповнення документів на здачу грошей в банк, вимоги Держбанку щодо зарахування грошей на розрахунковий рахунок.		
1.5.9.	Керівництво структурним підрозділом.	Складає графіки виходу на роботу; розподіляє по бригадах, робочих місцях	Рациональні методи та прийоми праці; правила роботи закладів ресторанного господарства; основи трудового законодавства, форми і методи організації оплати праці; посадові інструкції, правила складання графіків, розподілу обов'язків, основи менеджменту.		

1.6.	Контроль за організацією процесу обслуговування споживачів.	Зустрічає і розмішує гостей в залі; приймає і оформляє замовлення на обслуговування урочистих подій, спеціальних заходів; організовує їх проведення; контролює за роботою працівників залу; здійснює контролю за правильністю проведення розрахунку; здійснює контроль за своєчасним і кваліфікованим	Правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; основні правила етикету та сервіровки столів, правила міжнародного етикету, техніку і специфіку обслуговування споживачів; основні товарознавчі, технологічні, санітарні показники якості; технологією приготування страв і напоїв.		
1.6.1.	Управління та контроль з використанням автоматизованої комп'ютерно-касової системи.	Налаштовує систему; формує меню; вводить списки персоналу; формує калькуляції; контролює за діяльністю персоналу; проводить звіти по виробництву, реалізації страв, фінансові звіти; спеціалізовані звіти по роботі персоналу; фінансовий аналіз діяльності підприємства.	Правила роботи та принципи експлуатації комп'ютерної техніки, правила користування автоматизованою системою управління, правила техніки безпеки і охорони праці.		
1.6.2.	Організація рекламної діяльності.	Розробляє рекламні оголошення; розробляє музичні програми; розробляє спеціальні меню	Основи менеджменту і маркетингу		
1.6.3.	Забезпечення належних умов праці.	Контролює за дотриманням працівниками правил і норм охорони праці; контролює за дотриманням вимог санітарії і особистої гігієни	Правила і норми охорони праці; протипожежного захисту виробничої санітарії і особистої гігієни		
1.6.4.	Забезпечення гарантій безпеки харчування.	Проводить бракераж їжі; контролює за дотриманням вимог виробничої санітарії і особистої гігієни; вміє проводити орієнтувальний аналіз страв, напоїв	Технологію приготування страв і напоїв; фізіологію харчування; вимоги до нормативної документації;		

Додаток Г.1

Порівняльна таблиця з професії бармен IV розряду

№	Назва конкретних	Діюча кваліфікаційна характеристика		Пропозиції роботодавців	
		Уміння	Знання	Уміння	Знання
1.	Традиційні трудові операції				
1.1.	<i>Підготовка до обслуговування відвідувачів</i>	Оформляє вітрини барної стійки та прилавки; утримує їх у належному стані, підготовляє обладнання до роботи; працює на РРО (ЕККА), експлуатує та обслуговує аудіо- та , відеоапаратуру та інші види обладнання. Перевіряє зовнішній вигляд і особисту гігієну; підготовляє бланки-рахунки; перевіряє наявність особистого інвентаря	Правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду. Асортимент і призначення барного посуду, інвентарю; їх характеристики; способи викладки продукції; товарне сусідство; терміни придатності продукції, умови зберігання; товарознавчі характеристики, виробника, правила санітарії; будову і правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА, правила ТБ і охорони праці. <u>Правила особистої гігієни вимоги</u>	Працює з новими типами РРО.	Правила експлуатації нових типів РРО.
	<i>Обслуговування відвідувачів</i>	Обслуговує споживачів. Зустрічає, вітає гостей. Подає меню і преїскурант. Допомогає у виборі страв і напоїв; рекомендує у виборі напоїв до страв; вмє давати поради в ненав'язливій формі, рекомендувати страви і напої, напої до страв. Приймає	Правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою і в залі. Правила особистої гігієни, знання професійної етики, іноземної мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму. Види меню, зміст преїскуранту. Кулінарну характеристику страв і технологію їх приготування, товарознавчу характеристику напоїв,	Приймає замовлення та проводить розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, в	Правила прийому замовлення та розрахунку з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, в тому

		<p>замовлення; передає замовлення; роздруковує рахунок згідно правил, вміє працювати на РРО . Пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки) булочні кондитерські вироби, страви, закуски. Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Проводить розрахунок. Дотримується правил санітарії та особистої гігієни. Контролює дотримання споживачами культури поведінки.</p>	<p>правила підбору напоїв до страв. Асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпускання обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів; температурні режими подавання коктейлів, напоїв, закусок, страв, булочних і кондитерських виробів; умови і терміни зберігання товарів і кулінарної продукції;основи раціонального та безпечного харчування. Правила подачі закусок, страв і напоїв, температуру подачі. Правила і способи збирання використаного посуду і приборів, правила збирання скляного посуду, правила ТБ і охорони праці, протипожежного захисту. Форми розрахунку із споживачами, в т.ч. за кредитними картками. Порядок оформлення рахунків, розрахунку по них із споживачами. Правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА. Правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами, алкогольними напоями.</p>	<p>тому числі за кредитними картками, персональний кишеньковий комп'ютер, спілкується з відвідувачами однією розмовною іноземною мовою.</p>	<p>числі за кредитними картками, персональний кишеньковий комп'ютер, знати хоч би одну мову іноземну на розмовному рівні.</p>
--	--	--	--	---	---

1.3.	<i>Організація постачання закладів ресторанного господарства та звітність матеріально-відповідальної особи</i>	Складає заявки на отримання кухонної і буфетної продукції. Приймає продукцію, сировину, товари згідно супровідних документів. Отримує напої, кулінарну продукцію та закупні товари. Забезпечує зберігання закупних товарів кулінарних виробів, страв, булочних та кондитерських виробів у відповідності до термінів і температурного режиму зберігання. Оформляє вітрини	Порядок та правила складання заявок; асортимент і товарознавчі характеристики товарів, терміни придатності продукції. Правила приймання продукції. Вимоги щодо оформлення супровідних документів. Кулінарну характеристику закусочок і страв, терміни придатності продукції. Правила відпуску продукції. Правила роботи на РРО, правила виведення звітів на РРО, правила ТБ і охорони праці. Правила складання товарних звітів. Правила заповнення документів на здачу грошей в касу.	Працює з новими типами РРО, з комп'ютером.	Правила експлуатації нових типів РРО, правила ведення звітності через комп'ютерно-касову систему.
<i>2. Трудові операції, що виникли протягом останніх 1-2 років</i>					
2.1	<i>Розрахунок з відвідувачами через комп'ютерно-касові системи</i>	Проводить розрахунок; вибиває чеки; володіє навиками з професійної етики.	Правила роботи та принципи експлуатації комп'ютерної техніки, правила користування комп'ютерно-касовою системою, правила техніки безпеки і охорони праці.		
<i>3. Перспективні трудові операції</i>					
3.1	<i>Прийом на замовлення буфетної та барної продукції по Інтернету</i>	Переглядає інтернет-пошту; відбирає і сортує замовлення; підтверджує замовлення по телефону; володіє навичками користування комп'ютером, принтером, інтернет програмою; володіє іноземною мовою	Правила етикету, асортимент буфетної та барної продукції товарознавчу характеристику продуктів та напоїв, правила користування комп'ютером, інтернетом.		

Додаток Д.1

Порівняльна таблиця з професії бармен V розряд

Порівняльна таблиця з професії бармен V розряд					
№	Назва	Діюча кваліфікаційна характеристика		Пропозиції роботодавців	
		Уміння	Знання	Уміння	Знання
1.Традиційні трудові операції					
1.1.	Підготовка до обслуговування відвідувачів	Оформляє вітрини барної стійки та прилавки; утримує їх у належному стані, підготовляє обладнання, посуд та інвентар до роботи; працює на РРО (ЕККА), експлуатує та обслуговує аудіо- та відеоапаратуру та інші види обладнання. Перевіряє зовнішній вигляд і особисту гігієну; підготовляє бланки-рахунки; перевіряє наявність особистого інвентаря	Правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду. Асортимент і призначення барного посуду, інвентаря; їх. характеристику; способи викладки продукції; товарне сусідство; терміни придатності продукції, умови зберігання; товарознавчі характеристики, виробника, правила санітарії; будову і правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА, правила ТБ і охорони праці. Правила особистої гігієни, вимоги до зовнішнього вигляду, правила підготовки бланків-рахунків, призначення та правила користування приборами, інвентарем, вимоги техніки безпеки і санітарії, санітарні правила для ЗРГ. Правила експлуатації аудіо- та відеотехніки.	Працює з новими типами РРО.	Правила експлуатації нових типів РРО.

1.2.	<i>Обслуговування відвідувачів</i>	<p>Обслуговує споживачів. Зустрічає, вітає гостей. Подає меню і преїскурант. Ознайомлює споживачів з асортиментом і рецептурою напоїв, які реалізуються в барах. Допомогає у виборі страв і напоїв; рекомендує у виборі напоїв до страв; вміє давати поради в ненав'язливій формі, рекомендувати страви і напої, напої до страв. Приймає замовлення; передає замовлення; роздруковує рахунок згідно правил, вміє працювати на РРО .</p> <p>Пропонує, показує, реалізує готові до споживання алкогольні, безалкогольні, слабоалкогольні напої, страви, закуски, булочні кондитерські вироби. Готує алкогольні та безалкогольні напої: міцні, десертні, ігристі, з фруктами, яйцем, шаруваті коктейлі, крішоні, пунші, гроги, глінтвейни, дейзі, тощо. Змішує компоненти напоїв в шейкері, крішонницях, блендері, збиває їх за допомогою інструментів. Готує холодні та гарячі закуски: з грибів, сандвічі, канале, сосисок, ковбаси, шинки, фаршированих яєць, овочів, фруктів, ягід тощо. Проводить розрахунок. Дотримується правил санітарії та особистої гігієни. Контролює</p>	<p>Правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою і в залі. Специфіку і техніку обслуговування іноземних споживачів. Правила особистої гігієни, знання професійної етики, 1-2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму. Види меню, зміст преїскуранту. Кулінарну характеристику страв і технологію їх приготування, товарознавчу характеристику напоїв, правила підбору напоїв до страв. Асортимент, рецептури, товарознавчі характеристики, технологію виготовлення, правила оформлення і відпускання широкого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів, які реалізуються у винних барах, коктейль-барах, коктейль-холах та ін. барах; температурні режими подавання коктейлів, напоїв, закусок, страв, булочних і кондитерських виробів; умови і терміни зберігання товарів і кулінарної продукції; основи раціонального та безпечного харчування. Техніку виготовлення змішаних напоїв в шейкер, блендері, міксері (крішонів, грогів, глінтвейнів, пуншів тощо). Правила подачі закусок, страв і напоїв, температуру подачі. Правила і способи збирання використаного посуду і приборів,</p>	<p>Приймає замовлення та проводить розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, в тому числі за кредитними картками, персональний кишеньковий комп'ютер, спілкується з відвідувачами однією розмовною іноземною мовою, володіє професійними навиками по приготуванню коктейлів класичними методами і методом „фрістайл”.</p>	<p>Правила прийому замовлення та розрахунку з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, в тому числі за кредитними картками, персональний кишеньковий комп'ютер, знати хоч би одну мову іноземну на розмовному рівні. Правила приготування фрешу. Правила роботиз шейкером класичним стилем та в стилі «фрістайл».</p>
------	------------------------------------	---	---	--	--

		додержання споживачами культури поведінки.	правила збирання скляного посуду, правила ТБ і охорони праці, протипожежного захисту. Форми розрахунку із споживачами, в т.ч. за кредитними картками. Порядок оформлення рахунків, розрахунку по них із споживачами. Правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА. Правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами, алкогольними напоями.		
1.3.	<i>Організація постачання закладів ресторанного господарства та звітність матеріально-відповідальної особи</i>	Складає заявки на отримання кухонної і буфетної продукції. Приймає продукцію, сировину, товари згідно супровідних документів. Отримує напої, кулінарну продукцію та закупні товари. Забезпечує зберігання закупних товарів кулінарних виробів, страв, булочних та кондитерських виробів у в відповідності до термінів і температурного режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Відбраковує неякісні товари і вироби за органолептичними показниками. Видає продукцію у буфети, філіали, дрібно роздрібну мережу, магазини кулінарії. Веде облік кількості реалізованих товарів кожного найменування, складає та здає товарні звіти.	Порядок та правила складання заявок; асортимент і товарознавчі характеристики товарів, терміни придатності продукції. Правила приймання продукції. Вимоги щодо оформлення супровідних документів. Кулінарну характеристику закусоч і страв, терміни придатності продукції. Правила відпуску продукції. Правила роботи на РРО, правила виведення звітів на РРО, правила ТБ і охорони праці. Правила складання товарних звітів. Правила заповнення документів на здачу грошей в касу.	Працює з новими типами РРО, з коп'ютером.	Правила експлуатації нових типів РРО, правила ведення звітності через комп'ютерно-касову систему.

		Підраховує та здає гроші.			
1.4.	<i>Керівництво структурним підрозділом.</i>	Організовує роботу і керує барменами, які мають нижчу кваліфікацію. Керує роботою барменів нижчої кваліфікації та учнів. Забезпечує додержання порядку розрахунків із споживачами; ведення необхідного обліку, складання та здавання товарних звітів, виручки, чеків	Форми та методи організації та оплати праці; правила роботи закладів ресторанного господарства; основи трудового законодавства, основи менеджменту.		
<i>2.Трудові операції, що виникли протягом останніх 1-2 років</i>					
2.1	<i>Розрахунок з відвідувачами через комп'ютерно-касові системи</i>	Проводить розрахунок; вибиває чеки; володіє навиками з професійної етики.	Правила роботи та принципи експлуатації комп'ютерної техніки, правила користування комп'ютерно-касовою системою, правила техніки безпеки і охорони праці.		
2.2	<i>Приготування коктейлів методом „фрістайл“</i>	володіє професійними навиками по приготуванню коктейлів класичними методами і методом „фрістайл“	Правила роботи з дозаторами приготування фрешу. Правила роботи з шейкером. Прийоми вільних рухів при взбиванні змішаних напоїв, приготування і подачу коктейлів.		
<i>3.Перспективні трудові операції</i>					
3.1	<i>Прийомна замовлення буфетної та барної прдукції по Бггернету</i>	Переглядає інтернет-пошту; відбирає і сортує замовлення; підтверджує замовлення по телефону; володіє навичками користування комп'ютером, принтером, інтернет програмою; володіє іноземною мовою	Правила етикету, асортимент буфетної та барної продукції товарознавчу характеристику продуктів та напоїв, правила користування комп'ютером, інтернетом.		

Додаток Є.1

Порівняльна таблиця з професії офіціант III розряду

№ з/п	Назва конкретних	Діюча кваліфікаційна характеристика		Пропозиції роботодавців	
		Уміти	Знати	Уміння	Знання
1.Традиційні трудові операції					
1.1	Підготовка до обслуговування відвідувачів	Готує зал до обслуговування; отримує посуд, прибори, білизну і здає їх після закінчення зміни; здійснює попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування	Види обслуговування споживачів та сервіровки столів в ресторанах, кафе та барах з включенням в меню виготовлених на замовлення та фірмових страв, напоїв, кондитерських виробів; види, призначення та вимоги приборів, білизни, що використовуються, порядок їх отримання та здавання, правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів та їх використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни	Працює з новими типами РРО.	Правила експлуатації нових типів РРО.

1.2	Обслуговування відвідувачів в	Обслуговує споживачів в закладах ресторанного господарства із складною сервіровкою столів; приймає замовлення від споживачів; надає споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи; розраховується із споживачами, виписує рахунок на бланку встановленої форми; здає виручку в касу закладу в установленому порядку; використовує обладнання та інвентар за призначенням, надає першу допомогу при харчових отруєннях.	Асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них, правила етикету під час обслуговування споживачів, порядок розрахунків із споживачами за готівку та у безготівковому порядку, правила ведення обліку та здавання виручки.	Приймає замовлення та проводить розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, спілкується з відвідувачами однією розмовною іноземною мовою.	Правила прийому замовлення та розрахунку з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, знати хоч би одну мову іноземну на розмовному рівні.
1.3	Спеціальні та прогресивні і форми обслуговування	Обслуговує весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї, що в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника та вдома.	Види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організацій, окремих споживачів.	Обслуговує в номерах готелю, шведський стіл, учасників нарад, конференцій, семінарів.	Правила обслуговування в номерах готелю, правила обслуговування шведського столу, учасників нарад, конференцій, семінарів.

1.4	Обслуговування бенкетів та прийомів	Обслуговує товариські зустрічі, вечори відпочинку тощо в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника.	Види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організації окремих споживачів		
2.Трудові операції, що виникли протягом останніх 1-2 років					
2.1	Проведення декантування	Підготовляє підсобний столик, демонструє вино замовнику, відкриває пляшку, переливає - відділяє вино від осаду - в декантор, наливає вино замовнику - пробний ковток, подає вино гостям.	Правила декантування вин в присутності відвідувачів; правила організації робочого місця, правшіа особистої гігієни		
2.2	Проведення траншування	Переносить страви до обіднього столу, демонструє страви, порціює страви, розігріває шматки страви, оформляє тарілки, перекладає порційні шматки на тарілки, подає індивідуально відвідувачу	Правшіа траншування страв з птиці, риби, м'яса, призначення приборів, правила користування приборами для траншування, правила подачі страв, правила особистої гігієни.		

2.3	Проведення фламбування	Організовує робоче місце, розігріває сковорідку, оформляє тарілки, - порціює фрукти (продукти), смажить фрукти (продукти), перекладає фламбовані страви на тарілки, подає індивідуально	Правила фламбування фруктів та інших страв, технологію фламбованих страв, асортимент і призначення посуду, приборів і інвентарю; правила ТБ і охорони праці, правила санітарії і гігієни.		
2.4	Розрахунок з відвідувачами через комп'ютерно-касові системи	Проводить розрахунок; вибиває чеки; володіє навиками з професійної етики.	Правила роботи та принципи експлуатації комп'ютерної техніки, правила користування комп'ютерно-касовою системою, правила техніки безпеки і охорони праці.		
3.Перспективні трудові операції					
3.1	Прийом на замовлення столів та страв по Інтернету.	Переглядає інтернет-пошту; відбирає і сортує замовлення; підтверджує замовлення по телефону; володіє навиками користування комп'ютером, принтером, інтернет програмою; володіє іноземною мовою	Правила етикету, асортимент страв та напоїв, кулінарну та товарознавчу характеристики, правила користування комп'ютером, Інтернетом.		

Додаток Ж.1

Порівняльна таблиця з професії з офіціант IV розряду

№ з/п	Назва операцій	Діюча кваліфікаційна характеристика		Пропозиції роботодавців	
		Уміння	Знання	Уміння	Знання
1. Традиційні трудові операції					
1.1	Підготовка до обслуговування відвідувачів	Готує зал до обслуговування; отримує посуд, прибори, білизну і здає їх після закінчення зміни; здійснює попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування	Види обслуговування споживачів та сервіровки столів в ресторанах, кафе та барах з включенням в меню виготовлених на замовлення та фірмових страв, напоїв, кондитерських виробів; види, призначення та вимоги приборів, білизни, що використовуються, порядок їх отримання та здавання, правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів та їх використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни	Працює з новими типами РРО.	Правила експлуатації нових типів РРО.

1.2	Обслуговування відвідувачів	Обслуговує споживачів в закладах ресторанного господарства із складною сервіровкою столів; приймає замовлення від споживачів; надає споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи; розраховується із споживачами, виписує рахунок на бланку встановленої форми; здає виручку в касу закладу в установленому порядку; використовує обладнання та інвентар за призначенням, надає першу допомогу при харчових отруєннях.	Асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них, правила етикету під час обслуговування споживачів, порядок розрахунків із споживачами за готівку та у безготівковому порядку, правила ведення обліку та здавання виручки.	Приймає замовлення та проводить розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, спілкується з відвідувачами однією розмовною іноземною мовою.	Правила прийому замовлення та розрахунку з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, знати хоч би одну мову іноземну на розмовному рівні.
1.3	Спеціальні та прогресивні форми обслуговування	Обслуговує весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї, що в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника та вдома	Види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організації окремих споживачів	Обслуговує в номерах готелю, шведський стіл, учасників нарад, конференцій, семінарів.	Правила обслуговування в номерах готелю, правила обслуговування шведського столу, учасників нарад, конференцій, семінарів.

1.4	Обслуговування бенкетів та прийомів»	Обслуговує товариські зустрічі, вечори відпочинку тощо в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника	Види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організації окремих споживачів	Організовує та проводить різні види кейтерингового обслуговування, дипломатичні прийоми.	Правила організації та проведення кейтерингових обслуговувань, дипломатичних прийомів.
2.Трудові операції, що виникли протягом останніх 1-2 років					
2.1	Проведення декантування	Підготовляє підсобний столик, демонструє вино замовнику, відкриває пляшку, переливає - відділяє вино від осаду - в декантор, наливає вино замовнику - пробний ковток, подає вино гостям.	Правила декантування вин в присутності відвідувачів; правила організації робочого місця, правила особистої гігієни		
2.2	Проведення трактування	Переносить страви до обіднього столу, демонструє страви, порціює страви, розігріває шматки страви, оформляє тарілки, перекладає порційні шматки на тарілки, подає індивідуально відвідувачу	Правила траншування страв з птиці, риби, м'яса, призначення приборів, правила користування приборами для траншування, правила подачі страв, правила особистої гігієни.		

2.3	Проведення фламбування	Організовує робоче місце, розігріває сковорідку, оформляє тарілки, - порціює фрукти (продукти), смажить фрукти (продукти), перекладає фламбовані страви на тарілки, подає індивідуально	Правила фламбування фруктів та інших страв, технологію фламбованих страв, асортимент і призначення посуду, приборів і інвентарю; правила ТБ і охорони праці, правила санітарії і гігієни.		
2.4	Розрахунок з відвідувачами через комп'ютерно-касові системи	Проводить розрахунок; вибиває чеки; володіє навиками з професійної етики.	Правила роботи та принципи експлуатації комп'ютерної техніки, правила користування комп'ютерно-касовою системою, правила техніки безпеки і охорони праці.		
3.Перспективні трудові операції					
3.1	Прийом на замовлення столів та страв по Інтернету.	Переглядає інтернет-попггу; відбирає і сортує замовлення; підтверджує замовлення по телефону; володіє навиками користування комп'ютером, принтером, інтернет програмою; володіє іноземною мовою	Правила етикету, асортимент страв та напоїв, кулінарну та товарознавчу характеристики, правила користування комп'ютером, інтернетом.		

Порівняльна таблиця з професії з офіціант V розряду

№з/п	Назва конкретних операцій	Діюча кваліфікаційна характеристика		Пропозиції роботодавців	
		Уміння	Знання	Уміти	Знати
1.Традиційні трудові операції					
1.1.	Підготовка до обслуговування відвідувачів	Здійснює попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування	Види та правила сервіровки столів з відображенням національних особливостей та тематичної направленості закладу; види, призначення та вимоги посуду, приборів, білизни, що використовується, правила експлуатації видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; порядок створення закладів ресторанного господарства	Працює з новими типами РРО.	Правила експлуатації нових типів РРО.
1.2.	Обслуговування відвідувачів	Обслуговує споживачів з особливо складною сервіровкою столів, що відображає національні особливості та тематичну направленість закладу харчування заміських національних тематичних кафе, барів та ресторанів; надає споживачам допомогу під час вибору страв та	Знає кулінарну характеристики, одержання послідовності подавання та відповідність асортименту вин та вино-горілчаних виробів стравам, що подаються, особливості харчування іноземних туристів, правила етикету під час обслуговування споживачів; одну-дві іноземні мови в межах розмовного мінімуму; основні харчові речовини та їх біологічну цінність засвоєння їжі в організмі людини та фактори впливу на процес засвоєння поживних речовин; рекламну діяльність закладів ресторанного господарства	Приймає замовлення та проводить розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, спілкується з відвідувачами іноземною мовою.	Правила прийому замовлення та розрахунку з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, знати іноземну на розмовному рівні.

		напоїв, рекомендує напої до страв; подає деякі фірмові страви та напої з проведенням заключних операцій в присутності споживача, який замовив ці страви; обслуговує іноземних туристів; розраховується з споживачами, виписує рахунок на бланку встановленої форми; керує роботою офіціантів нижчої кваліфікації та учнів			
1.3.	Обслуговування бенкетів та прийомів	Обслуговує урочисті та офіційні прийоми, наради, конференції, переговори, з'їзди	Знає форми та правила обслуговування іноземних туристів, урочистих та офіційних прийомів, нарад, конференцій, переговорів, з'їздів	Організовує та проводить різні види кейтерингового обслуговування, дипломатичні прийоми.	Правила організації та проведення кейтерингових обслуговувань, дипломатичних прийомів.
1.4.	Звітність. Ведення обліку	Здає виручку в касу закладу в установленому порядку, Виводить звіти на РРО, підклеює стрічки, заповнює КОРО	Правила ведення обліку та здавання виручки, Правила роботи на РРО, правила виведення звітів на РРО; правила ТБ і охорони праці.	Працює з новими типами РРО, з коп'ютером.	Правила експлуатації нових типів РРО, правила ведення звітності через комп'ютерно-касову систему.
2.Трудові операції, що виникли протягом останніх 1-2років					

2.1	Проведення декантування	Підготовляє підсобний столик, демонструє вино замовнику, відкриває пляшку, переливає - відділяє вино від осаду - в декантор, наливає вино замовнику - пробний ковток, подає вино гостям.	Правила декантування вин в присутності відвідувачів; правила організації робочого місця, правила особистої гігієни		
2.2	Проведення траншування	Переносить страви до обіднього столу, демонструє страви, порціює страви, розігріває шматки страви, оформляє тарілки, перекладає порційні шматки на тарілки, подає індивідуально відвідувачу	Правила траншування страв з птиці, риби, м'яса, призначення приборів, правила користування приборами для траншування, правила подачі страв, правила особистої гігієни.		
2.3	Проведення фламбування	Організовує робоче місце, розігріває сковорідку, оформляє тарілки, - порціює фрукти (продукти), смажить фрукти (продукти), перекладає фламбовані страви на тарілки, подає індивідуально	Правила фламбування фруктів та інших страв, технологію фламбованих страв, асортимент і призначення посуду, приборів і інвентарю; правила ТБ і охорони праці, правила санітарії і гігієни.		

2.4	Розрахунок з відвідувачами через комп'ютерно-касові системи	Проводить розрахунок; вибиває чеки; володіє навиками з професійної етики.	Правила роботи та принципи експлуатації комп'ютерної техніки, правила користування комп'ютерно-касовою системою, правила техніки безпеки і охорони праці.		
3.Перспективні трудові операції					
3.1	Прийом на замовлення столів та страв по Інтернету.	Переглядає інтернет-пошту; відбирає і сортує замовлення; підтверджує замовлення по телефону; володіє навиками користування комп'ютером, принтером, інтернет програмою; володіє іноземною мовою	Правила етикету, асортимент страв та напоїв, кулінарну та товарознавчу характеристики, правила користування комп'ютером, інтернетом.		

1.3. ПРОФЕСІЇ ПІДПРИЄМСТВ ТОРГОВЕЛЬНОЇ ГАЛУЗІ

Торговельна діяльність – це ініціативна самостійна діяльність людей щодо здійснення купівлі та продажу товарів з метою отримання прибутку.

Поява нових товарів, мінімаркет магазинів, гіпермаркет-магазинів та інших торговельних підприємств зумовлюють потребу у широкому спектрі професій. Згідно з Державним класифікатором, торговельна галузь має такі професії: контролер-касир, приймальник товарів, продавець непродовольчих та продовольчих товарів, агент з постачання, адміністратор залу, приймальник замовлень, кіоскер, декоратор вітрин, приймальник сільськогосподарської продукції та сировини, касир торговельного залу, комплектувальник товарів, контролер ринку, продавець з лотка ринку, дистриб'ютер, промоутер та комірник. Частка затребуваності цих професій згідно з результатами нашого моніторингу висвітлена на схемі 2.1.

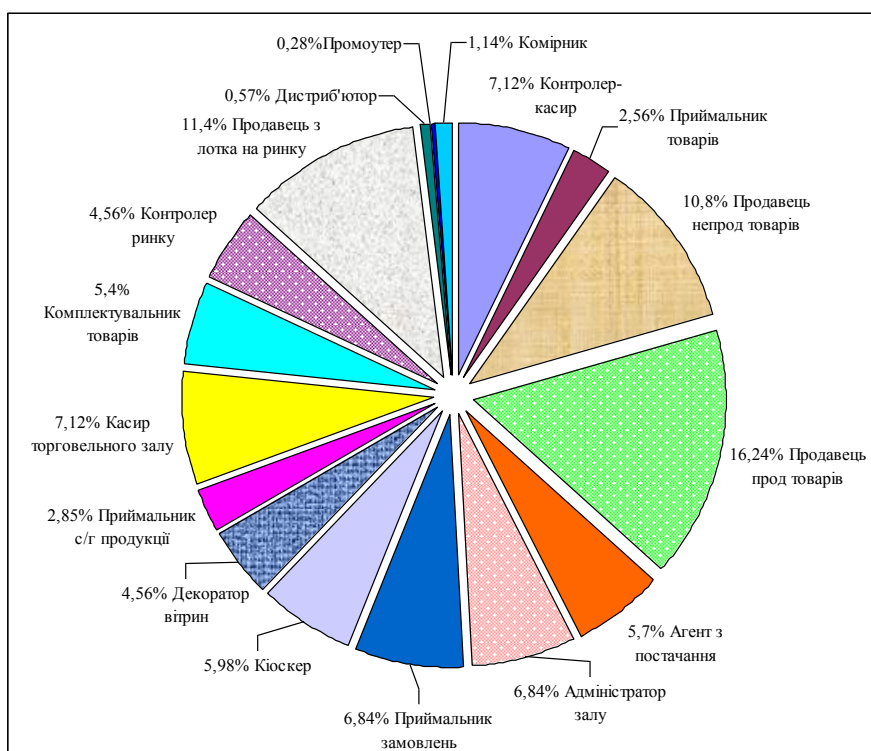


Схема 2.1. Затребуваність професій торговельного напрямку

На першому етапі аналізу анкетних даних була сформована база даних підприємств-учасників дослідження. Кількість державних

підприємств-учасників анкетування складає лише 18%, решта –інших форм власності, переважають приватні.

Кількість підприємств, задіяних в анкетуванні при розподілі за регіонами подана в схемі 2.1. Серед них підприємства південного регіону складають 21% від загалу, північного – 28%, західного – 31%, східного – 20%. Перелік усіх підприємств, задіяних у моніторингу наведний у таблиці 1 додатку А.3.

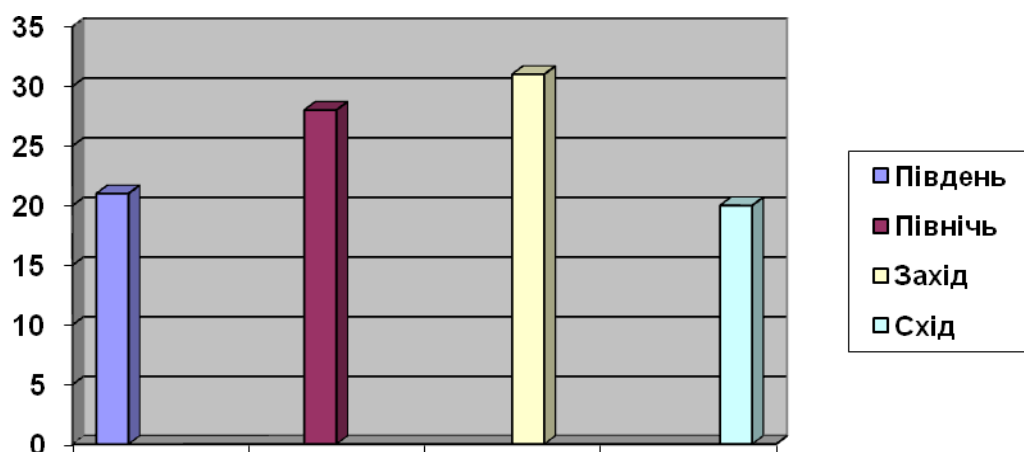


Схема 2.1. Регіональна сегментація ринку праці торговельного напрямку

Спостерігаються регіональні особливості розповсюдження професій. Так, на Півдні (Одеська, Миколаївська області) потрібна дещо більша кількість продавців непродовольчих товарів (10,8 % від загальної кількості анкет, наданих для аналізу за напрямом) та продовольчих товарів (16,2%), причому найбільш затребуваним є кваліфікаційні рівні, що відповідають 3 і 4 розрядам. В Миколаївській області найбільш поширеними професіями є приймальник замовлень (6,8%) та продавець з лотка на ринку (11,4%). В Північному регіонах найбільш затребувані продавці продовольчих товарів (18,4%), продавці непродовольчих товарів (17,6%) , касири торговельного залу (8,2%) і комплектувальники товару (10,6%). В західному регіоні (Закарпатська та Львівська області) серед всіх працюючих в галузі торгівлі, згідно з моніторингом, найбільша кількість фахівців з професії

«Продавець продовольчих товарів (15,8%) за рівнем кваліфікації – 3 та 4 розряд. Дещо менше потрібно працівників таких професій, як адміністратор залу, (6,9%) і агент з постачання (7,2%). На сході (Полтавська область) найбільш затребувані професії продавець продовольчих товарів (15,7%), касир торговельного залу (9,2%), кіоскер (8,4%), приймальник замовлень (6, 3%), продавець непродовольчих товарів (6,25%)

Відповідно до нормативних документів та опитування підприємств-партнерів складений перелік професій, які реально мають попит на ринку праці: «Контролер-касир», «Приймальник товарів», «Продавець непродовольчих та продовольчих товарів», «Агент з постачання», «Адміністратор залу», «Приймальник замовлень», «Кіоскер», «Декоратор вітрин», «Приймальник сільськогосподарської продукції та сировини», «Касир торговельного залу», «Комплектувальник товарів», «Контролер ринку», «Продавець з лотка ринку», «Дистриб'ютер», «Промоутер» та «Комірник». Ці професії за допомогою опитування підприємств-соціальних партнерів розподілені за рівнем складності на професії високого рівня, базового та початкового. До професій високого рівня віднесені: «Контролер-касир», «Продавець непродовольчих та продовольчих товарів», «Агент з постачання», «Адміністратор залу». Базові професії складають такий перелік: «Приймальник товарів», «Кіоскер», «Приймальник сільськогосподарської продукції та сировини», «Касир торговельного залу», «Контролер ринку», «Комірник». Початкові за складністю професії: «Приймальник замовлень», «Продавець з лотка ринку», «Промоутер», «Комплектувальник товарів».

Статистика працюючих з кожної професії по різних регіонах свідчить про те, що професії вищих розрядів на невеликих підприємствах торгівлі мало використовуються.

Є професії, які мало затребувані на підприємствах. Так, «Дистриб'ютер», «Промоутер та Комірник» мають такий відповідний

відсоток затребуваності 0,57 %, 0,28 % та 1, 14%. Найбільш затребуваними професіями, згідно з нашим дослідженням, є «Продавець продовольчих товарів» (16,2%), «Продавець з лотка ринку» (11,4%), «Продавець непродовольчих товарів» (10,8%), «Контролер-касир» та «Касир торговельного залу» (7,12%), «Приймальник замовлень» та «Адміністратор залу» (6,8%), «Кіоскер» (5,98%), «Комплектувальник товарів» (5,4%), «Агент з постачання» (5,7%) «Декоратор вітрин» та «Контролер ринку» (4,56%). Невеликий відсоток затребуваності є в професіях: «Приймальник сільськогосподарської продукції та сировини» (2,85%), «Приймальник товарів» (2,56%).

В цілому робочою групою за торгівельним напрямом визначені рівні важливості визначених компетенцій: дуже важливі, важливі, мабуть неважливі та неважливі. Аналіз показав, що найбільш важливими компетенціями виявилися для багатьох професій такі: вміння працювати з клієнтами, відповідальність, комунікативність, виявлення творчості у роботі, вміння вчитись та працювати самостійно.

Найбільш характерні широкі компетенції відображені в професіях «Продавець продовольчих та непродовольчих товарів», «Продавець з лотка ринку», «Касир торговельного залу» та «Адміністратор залу». Специфіка торгівлі вимагає від працівників набуття комунікативних та комерційних компетенцій.

За даними анкет підприємців-партнерів для професії «Продавець продовольчих та непродовольчих товарів» були визначені такі компетенції: виконання роботи в нестандартних ситуаціях, навички працевлаштування за фахом, відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників, підприємницькі компетенції, брати на себе відповідальність за виконання завдань на роботі, здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці, вміння вчитись, знання іноземних мов, робота в команді, управлінські навички в роботі, навички розв'язання проблем та критичного мислення в роботі, відповідальність, ініціативність,

вміння роботи з клієнтами, виявляти творчість у роботі, вміння планувати робочу діяльність, вміння передавати досвід, працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом, працювати самостійно за повної або майже повної відсутності контролю, вести ділову розмову, користуватись навичками слухання та невербальної комунікації, користуватись навичками вирішення конфліктів, брати участь у груповій комунікації, застосовувати навички спілкування.

Визначення рівня важливості перерахованих компетенцій наведений в таблицях 2, 3, 4, 5 додатку А.2, які створені на підставі аналізу анкетних даних.

Аналіз вимог роботодавців до працівників торгівлі свідчить про необхідність підготовки кваліфікованих робітників, здатних працювати в сучасних умовах високої конкуренції.

При аналізі і узагальненні даних щодо змісту трудових операцій, які виникли протягом останніх років, а також перспективних трудових операцій, переважна більшість респондентів запропонувала доповнити кваліфікаційну характеристику багатьох професій такими, як: проведення розрахунків на сучасній техніці, вміння користуватись сучасним програмним забезпеченням, володіння комп'ютером, принтером, мережевими програмами, володіння методами активізації продажу: продаж товарів зі знижкою, продаж товарів за допомогою бізнес-лотереї, продаж товарів з дегустацією, продажу товарів, виготовлених безпосередньо на підприємстві, виставка-продаж, авторське оформлення різноманітних подарункових наборів, володіння ефективними методами мерчайдазинга, проведення моніторингу збуту, створення цінового іміджу підприємства.

Найбільш характерні перспективні операції з різних професій представлені у табл.1.3.1

Таблиця 1.3.1

Перелік сучасних і перспективних трудових операцій

Назва професії	Кваліфікаційні розряди	Перелік сучасних і перспективних трудових операцій
Продавець продовольчих товарів	3	Участь у прийманні товарів: молочних, м'ясних, хліба.
	4	Надання додаткових послуг
	5	Робота в комп'ютерній мережі
Продавець непродовольчих товарів	3	Не визначені
	4	Робота в комп'ютерній мережі. Навички користування мережею Інтернет
	5	Робота в локальній комп'ютерній мережі. Навички користування мережею Інтернет
Адміні-стратор		Вміння працювати із сучасним програмним забезпеченням, комп'ютером, Інтернетом.
Касир торг. залу	2	Володіння пристроєм для визначення справжності банкнот
	3	Володіння пристроєм для визначення справжності банкнот
Агент постачання	3	Замовлення та розрахунки через Інтернет, навички користування мережею Інтернет
Приймальник		Електронний записник, правила користування мережею Інтернет
Приймальник сільськогосподарської продукції		Замовлення та розрахунки через Інтернет, навички користування мережею Інтернет

Професія: Продавець непродовольчих (продовольчих) товарів

№	Назва компетенції	Рівень компетенції																						
		Дуже важливі						Важливі						Мабуть, не важливі						Не важливі				
	Категорія/розряд	3	%	4	%	5	%	3	%	4	%	5	%	3	%	4	%	5	%	3	%	4	%	5
1	Виконання роботи в нестандартних ситуаціях	5	3,97	3	1,51	11	5,45	30	4,77	23	5,28	7	2,58	2	1,4	2	2,63		0		0		0	
2	Навички працевлаштування за фахом	8	6,35	6	3,02	11	5,45	24	3,82	18	4,13	7	2,58	3	2,1	3	3,95		0		0		0	
3	Відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників	1	0,79	3	1,51	11	5,45	14	2,23	14	3,21	5	1,85	14	9,79	10	13,16	2	16,67	3	10,71		0	
4	Відповідальність за навчання інших робітників	2	1,59	3	1,51	3	1,49	6	0,95	6	1,38	13	4,8	19	13,29	11	14,47	2	16,67	7	25	3	50	
5	Підприємницькі компетенції	4	3,17	6	3,02	3	1,49	15	2,38	14	3,21	13	4,8	13	9,09	6	7,89	2	16,67	1	3,57		0	
6	Брати на себе відповідальність за виконання завдань на роботі	2	1,59	12	6,03	11	5,45	31	4,93	13	2,98	7	2,58	2	1,4	2	2,63		0		0		0	
7	Здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці	5	3,97	17	8,54	11	5,45	30	4,77	11	2,52	7	2,58		0		0		0		0		0	

8	Уміння вчитись	1	8,73	13	6,53	7	3,47	28	4,45	13	2,98	16	5,9		0	1	1,32		0		0		0	
9	Знання іноземних мов	2	1,59		0	3	1,49	15	2,38	22	5,05	13	4,8	13	9,09	5	6,58		0	5	17,86		0	
10	Робота в команді	6	4,76	7	3,52	9	4,46	26	4,13	22	5,05	11	4,06	3	2,1		0		0		0		0	
11	Управлінські навички в роботі		0		0	4	1,98	13	2,07	21	4,82	13	4,8	15	10,49	7	9,21	2	16,67	5	17,86		0	
12	Навички розв'язання проблем та критичного мислення в роботі	4	3,17	9	4,52	7	3,47	23	3,66	17	3,9	6	2,21	8	5,59	2	2,63	2	16,67		0		0	
13	Відповідальність	1																						
		2	9,52	14	7,04	12	5,94	22	3,5	12	2,75	6	2,21		0		0		0		0		0	
14	Ініціативність	4	3,17	11	5,53	12	5,94	25	3,97	14	3,21	6	2,21	2	1,4		0		0	1	3,57		0	
15	Вміння роботи з клієнтами	1																						
		7	13,49	18	9,05	11	5,45	14	2,23	6	1,38	4	1,48		0		0		0		0		0	
16	Виявляти творчість у роботі	7	5,56	6	3,02	9	4,46	24	3,82	19	4,36	9	3,32	1	0,7		0		0		0		0	
17	Вміння планувати робочу діяльність	6	4,76	5	2,51	3	1,49	24	3,82	17	3,9	17	6,27	3	2,1	2	2,63		0		0		0	
18	Вміння передавати досвід	4	3,17	3	1,51	3	1,49	12	1,91	18	4,13	12	4,43	13	9,09	6	7,89		0	1	3,57		0	
19	Працювати один на один з досвідченим продавцем																							
		3	2,38	3	1,51		0	29	4,61	19	4,36	18	6,64	2	1,4	2	2,63	2	16,67	2	7,14	3	50	
20	Працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом																							
		3	2,38	5	2,51		0	25	3,97	20	4,59	18	6,64	5	3,5	2	2,63		0		0		0	
21	Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності нагляду																							
		5	3,97	5	2,51	2	0,99	27	4,29	18	4,13	15	5,54	1	0,7	2	2,63		0	2	7,14		0	

22	Навички пошуку інформації	2	1,59	4	2,01	5	2,48	32	5,09	20	4,59	13	4,8	3	2,1	2	2,63		0	1	3,57		0	
23	Вести ділову розмову	2	1,59	12	6,03	9	4,46	20	3,18	12	2,75	7	2,58	9	6,29	2	2,63		0		0		0	
24	Користуватись навичками слухання та невербальної комунікації	2	1,59	7	3,52	3	1,49	25	3,97	13	2,98	15	5,54	8	5,59	7	9,21		0		0		0	
25	Користуватись навичками вирішення конфліктів	7	5,56	12	6,03	16	7,92	29	4,61	11	2,52		0		0	2	2,63		0		0		0	
26	Брати участь у груповій комунікації	1	0,79	3	1,51	11	5,45	26	4,13	21	4,82	7	2,58	4	2,8		0		0		0		0	
27	Застосовувати навички спілкування	1	0,79	9	4,52	12	5,94	32	5,09	16	3,67	6	2,21		0		0		0		0		0	
28	Інші		0	3	1,51	3	1,49	8	1,27	6	1,38		0		0		0		0		0		0	
29																								
30	Всього	1 2 6	99,99	199	100,03	202	100,1	629	100	436	100	271	99,99	143	100,01	76	99,98	12	100,02	28	99,99	6	100	

Таблиця 3

Професія:

Касир торговельного залу

№	Назва компетенції	Рівень компетенції															
		Дуже важливі				Важливі				Мабуть, не важливі				Не важливі			
	Категорія/розряд	2	%	3	%	2	%	3	%	2	%	3	%	2	%	3	%
1	Виконання роботи в нестандартних ситуаціях	9	10	6	20,69	12	2,89	10	3,34	3	3,45		0		0		0
2	Навички працевлаштування за фахом	7	7,78		0	17	4,1	16	5,35		0		0		0		0
3	Відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників		0	4	13,79	14	3,37	6	2,01	6	6,9	2	3,45	4	21,05	4	33,33
4	Відповідальність за навчання інших робітників	3	3,33		0	7	1,69	10	3,34	6	6,9	2	3,45	4	21,05	4	33,33
5	Підприємницькі компетенції	6	6,67	4	13,79	9	2,17	3	1	5	5,75	9	15,52	4	21,05		0
6	Брати на себе відповідальність за	1	1,11	1	3,45	20	4,82	15	5,02	3	3,45		0		0		0

	виконання завдань на роботі																
7	Здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці	5	5,56	5	17,24	19	4,58	11	3,68		0		0		0		0
8	Уміння вчитись	4	4,44	1	3,45	20	4,82	11	3,68		0	4	6,9		0		0
9	Знання іноземних мов		0		0	5	1,2	11	3,68	8	9,2	1	1,72	4	21,05		0
10	Робота в команді	5	5,56	5	17,24	19	4,58	11	3,68		0		0		0	4	33,33
11	Управлінські навички в роботі	4	4,44	1	3,45	15	3,61	6	2,01	5	5,75	9	15,52		0		0
12	Навички розв'язання проблем та критичного мислення в роботі		0		0	16	3,86	11	3,68	8	9,2	5	8,62		0		0
13	Відповідальність	8	8,89	1	3,45	16	3,86	15	5,02		0		0		0		0
14	Ініціативність	3	3,33		0	15	3,61	13	4,35	3	3,45	3	5,17		0		0
15	Вміння роботи з клієнтами	6	6,67		0	16	3,86	14	4,68	2	2,3	2	3,45		0		0
16	Виявляти творчість у роботі	3	3,33		0	14	3,37	13	4,35	7	8,05	3	5,17		0		0
17	Вміння планувати робочу діяльність	4	4,44		0	23	5,54	15	5,02	1	1,15	1	1,72		0		0
18	Вміння передавати досвід		0		0	20	4,82	15	5,02	1	1,15	1	1,72		0		0

19	Працювати один на один з досвідченим продавцем	7	7,78		0	17	4,1	16	5,35		0		0		0		0
20	Працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом	4	4,44		0	14	3,37	12	4,01	3	3,45		0		0		0
21	Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності нагляду	7	7,78		0	14	3,37	11	3,68	1	1,15	1	1,72		0		0
22	Навички пошуку інформації		0		0	18	4,34	6	2,01	6	6,9	6	10,34		0		0
23	Вести ділову розмову		0		0	17	4,1	12	4,01	4	4,6	4	6,9		0		0
24	Користуватись навичками слухання та невербальної комунікації		0		0	16	3,86	11	3,68	8	9,2	1	1,72		0		0
25	Користуватись навичками вирішення конфліктів	1	1,11	1	3,45	13	3,13	8	2,68	4	4,6	1	1,72		0		0
26	Брати участь у груповій комунікації		0		0	16	3,86	8	2,68	2	2,3	2	3,45		0		0
27	Застосовувати навички спілкування	3	3,33		0	11	2,65	9	3,01	1	1,15	1	1,72		0		0

28	Інші		0		0	2	0,48		0		0		0	3	15,79		0
29																	
30	Всього:	90	99,99	29	100	415	100,01	299	100,02	87	100,05	58	99,98	19	99,99	12	99,99

Таблиця 4

Професія:		Продавець з лотка на ринку															
№	Назва компетенції	Рівень компетенції															
		Дуже важливі				Важливі				Мабуть, не важливі				Не важливі			
	Категорія/розряд	2	%	3	%	2	%	3	%	2	%	3	%	2	%	3	%
1	Виконання роботи в нестандартних ситуаціях	1	2,04		0	19	4,44	2	7,14		0		0	4	9,76		0
2	Навички працевлаштування за фахом	2	4,08		0	22	5,14		0		0	2	16,67		0		0
3	Відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників		0		0	15	3,5		0	8	5,88	1	8,33	1	2,44	1	14,29
4	Відповідальність за навчання інших робітників		0		0	7	1,64		0	12	8,82	1	8,33	5	12,2	1	14,29
5	Підприємницькі компетенції	3	6,12		0	8	1,87	1	3,57	13	9,56	1	8,33		0		0
6	Брати на себе відповідальність за виконання завдань на роботі	3	6,12		0	21	4,91	1	3,57		0		0		0		0

7	Здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці	2	4,08		0	22	5,14	2	7,14		0		0		0		0
8	Уміння вчитись	1	2,04		0	23	5,37	2	7,14		0		0		0		0
9	Знання іноземних мов	2	4,08		0	8	1,87		0		0	1	8,33	4	9,76	1	14,29
10	Робота в команді		0		0	9	2,1	1	3,57	10	7,35		0		0	1	14,29
11	Управлінські навички в роботі	2	4,08		0	8	1,87	1	3,57	15	11,03	1	8,33	5	12,2	1	14,29
12	Навички розв'язання проблем та критичного мислення в роботі	2	4,08		0	18	4,21	3	10,71	9	6,62		0	4	9,76		0
13	Відповідальність	9	18,37		0	16	3,74	2	7,14		0		0		0		0
14	Ініціативність	2	4,08		0	18	4,21	2	7,14	4	2,94		0		0		0
15	Вміння роботи з клієнтами	5	10,2	1	33,33	17	3,97	1	3,57	4	2,94		0		0		0
16	Виявляти творчість у роботі	2	4,08		0	18	4,21	2	7,14	1	0,74		0	4	9,76		0
17	Вміння планувати робочу діяльність	2	4,08		0	18	4,21	2	7,14	4	2,94		0		0		0
18	Вміння передавати досвід	2	4,08		0	9	2,1		0	13	9,56	1	8,33		0	1	14,29
19	Працювати один на один з досвідченим продавцем		0		0	17	3,97		0	2	1,47	1	8,33	6	14,63	1	14,29
20	Працювати в бригаді		0		0	10	2,34	2	7,14	8	5,88		0	6	14,63		0

	робітників зі схожим досвідом																
21	Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності нагляду		0		0	22	5,14	1	3,57		0	1	8,33		0		0
22	Навички пошуку інформації		0	1	33,3 3	13	3,04		0	11	8,09	1	8,33		0		0
23	Вести ділову розмову	2	4,08	1	33,3 3	21	4,91	1	3,57		0		0		0		0
24	Користуватись навичками слухання та невербальної комунікації	2	4,08		0	18	4,21	1	3,57	4	2,94		0		0		0
25	Користуватись навичками вирішення конфліктів	2	4,08		0	22	5,14		0		0		0		0		0
26	Брати участь у груповій комунікації		0		0	4	0,93		0	18	13,24	1	8,33	2	4,88		0
27	Застосовувати навички спілкування	3	6,12		0	21	4,91	1	3,57		0		0		0		0
28	Інші		0		0	4	0,93		0		0		0		0		0
29																	
30	Всього:	49	99,97	3	99,9 9	428	100, 02	28	99,96	136	100	12	99,97	41	100, 02	7	100,0 3

Таблиця 5

Професія: Адміністратор залу

№	Назва компетенції	Рівень компетенції							
		Дуже важливі		Важливі		Мабуть, не важливі		Не важливі	
	Категорія/розряд		%		%		%		%
1	Виконання роботи в нестандартних ситуаціях	16	4,53	14	3,66	1	1,37		0
2	Навички працевлаштування за фахом	10	2,83	19	4,96	1	1,37		0
3	Відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників	11	3,12	13	3,39		0	8	32
4	Відповідальність за навчання інших робітників	7	1,98	6	1,57	9	12,33	8	32
5	Підприємницькі компетенції	12	3,4	18	4,7	4	5,48		0
6	Брати на себе відповідальність за виконання завдань на роботі	14	3,97	16	4,18		0		0
7	Здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку	14	3,97	18	4,7		0		0

	праці								
8	Уміння вчитись	16	4,53	14	3,66		0		0
9	Знання іноземних мов	14	3,97	7	1,83	11	15,07		0
10	Робота в команді	10	2,83	12	3,13	6	8,22	4	16
11	Управлінські навички в роботі	18	5,1	9	2,35	4	5,48		0
12	Навички розв'язання проблем та критичного мислення в роботі	13	3,68	15	3,92	4	5,48		0
13	Відповідальність	21	5,95	14	3,66		0		0
14	Ініціативність	17	4,82	14	3,66		0		0
15	Вміння роботи з клієнтами	22	6,23	10	2,61		0		0
16	Виявляти творчість у роботі	17	4,82	14	3,66		0		0
17	Вміння планувати робочу діяльність	13	3,68	18	4,7		0		0
18	Вміння передавати досвід	12	3,4	11	2,87	4	5,48	1	4
19	Працювати один на один з досвідченим продавцем	12	3,4	17	4,44	2	2,74		0
20	Працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом	13	3,68	16	4,18	2	2,74		0
21	Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності нагляду	12	3,4	18	4,7	1	1,37		0

22	Навички пошуку інформації	6	1,7	22	5,74	4	5,48		0
23	Вести ділову розмову	14	3,97	13	3,39	4	5,48		0
24	Користуватись навичками слухання та невербальної комунікації	12	3,4	9	2,35	8	10,96		0
25	Користуватись навичками вирішення конфліктів	12	3,4	17	4,44		0		0
26	Брати участь у груповій комунікації	4	1,13	17	4,44	4	5,48	4	16
27	Застосовувати навички спілкування	11	3,12	12	3,13	4	5,48		0
28	Інші		0		0		0		0
29									
30	Всього:	353	100,01	383	100,02	73	100,01	25	100

1.4. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОФЕСІЙ ШВЕЙНОЇ ТА ПЕРУКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

У складі галузей легкої промисловості перебувають 17 підгалузей. Найбільші за обсягами виробництва – це: текстильна, швейна, взуттєва, трикотажна підгалузі. Підприємства швейного виробництва здебільшого зосереджені в Південно-Західному економічному районі - 54,6%, де проживає 43,1% населення України. Виробнича потужність швейної промисловості дозволяє щорічно виготовляти: костюмів 10 млн. комплектів, спідниць та суконь - 42 млн. шт., пальт - 12 млн.шт., курток 8млн.шт., сорочок та блузок - 44 млн.шт. тощо. Підприємства виконують як державні замовлення відомств України, так і забезпечують виробами з натуральних матеріалів європейські країни.

Основною умовою досягнення довготривалих, позитивних темпів економічного зростання, як реального сектора економіки, так і окремих підприємств, є активна інноваційна та інвестиційна діяльність. У сучасних умовах кожне підприємство зацікавлене в забезпеченні конкурентних переваг за рахунок технологічного рівня виробництва продукції, а тому самостійно намагається забезпечувати динамічний його розвиток.

Ще багато підприємств швейної промисловості сповідують консервативний підхід до бізнесу і задоволені рівнем, на якому вони функціонують. Деякі підприємства вжили значних заходів задля покращення і корегування своєї господарської діяльності з метою задоволення потреб клієнтів і вимог ринку. Відзначаються своїми інноваційними підходами у вирішенні виробничих завдань колективи швейних підприємств Київської області ЗАТ „Дана”, ВАТ „М.Воронін”.

На сьогодні здійснюється масштабний проект з розробки державних стандартів професійно-технічної освіти нового покоління, які мають за мету вирішити проблему формування якісно нової національної робочої сили і в кінцевому результаті стати для держави одним з головних чинників підвищення продуктивності праці, забезпечення випуску

продукції, яка зможе бути конкурентноздатною як на зовнішньому, так і на внутрішньому ринках.

Передує створенню стандартів вивчення ринку праці. Швейна галузь не залишилась осторонь моніторингу ринку праці.

Всього у дослідженні брало участь **160 підприємств швейного напрямку з 17 областей України та Автономної Республіки Крим**, частка кожного регіону показана на схемі 3.1.1. Підприємства Південного регіону (АР Крим, Одеська, Миколаївська, Херсонська області) склали 33% загальної кількості підприємств, Східного регіону (Донецька, Запорізька, Сумська, Луганська, Полтавська, Харківська області) - 29%, Західного регіону (Івано-Франківська, Львівська, Закарпатська, Хмельницька, Рівненська, Чернівецька області) – 31%, Північно-центрального регіону (Чернігівська та Вінницька області) – 7%.

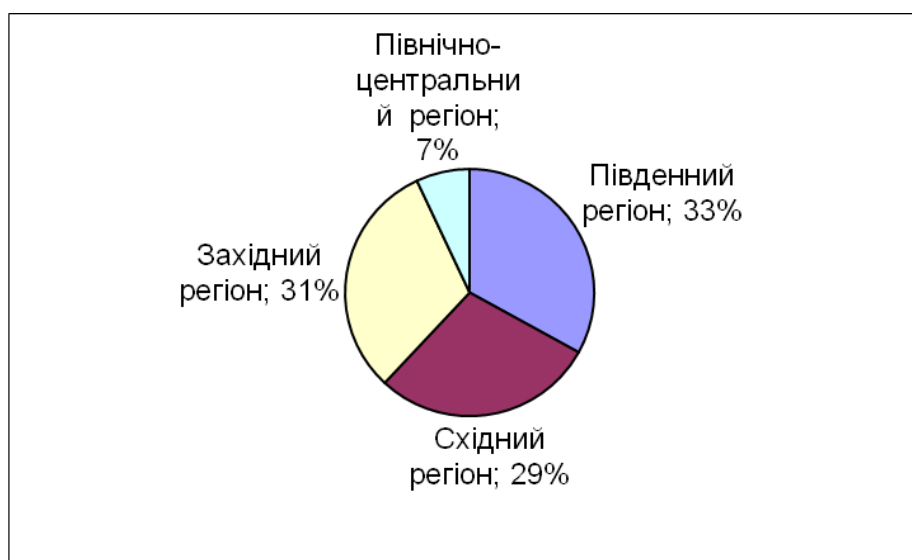


Схема 3.1.1. Регіональна сегментація підприємств-учасників дослідження

Найбільша кількість анкет від підприємств-партнерів дослідження надійшла з Одеської області – 17% від усієї кількості анкет. Узагальнені дані про кількість підприємств-учасників анкетування наведені на схемі 3.1.2.

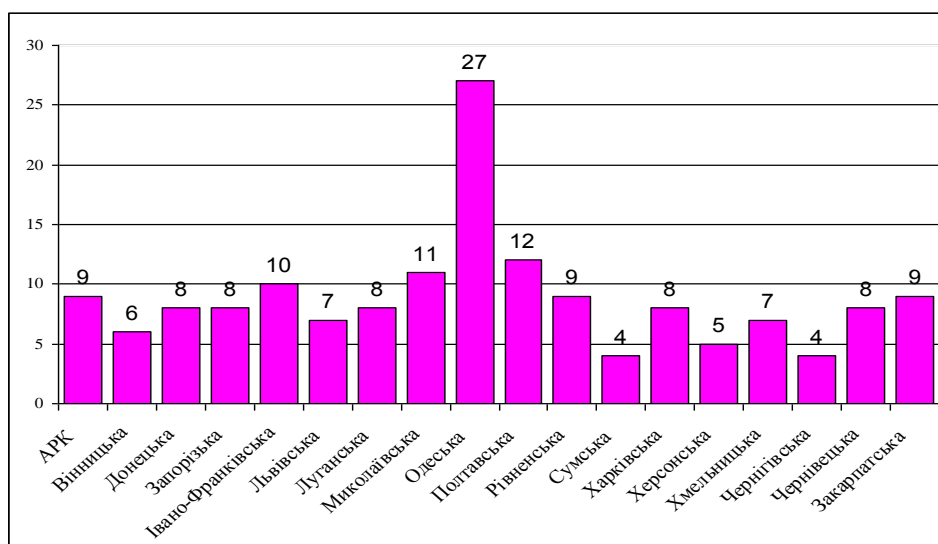


Схема 3.1.2. Участь підприємств швейного напрямку окремих областей України

Робочими групами були охоплені підприємства різних форм власності, переважно колективні, приватні, які склали 96.2%.

За величиною усі об'єкти господарювання вказаних напрямів можна поділити на великі, де працює понад 300 осіб, середні – від 90 до 300 осіб, і малі – до 30 осіб. В швейній галузі частка великих підприємств становить 35% від усієї кількості опитаних. Детальна інформація наведена в таблиці 1.4.1

Таблиця 1.4.1

Участь підприємств швейного напрямку у анкетуванні

№ з/п	Області України	Кількість підприємств швейної галузі, які взяли участь у анкетуванні	Частка від загальної кількості (%)	Форма власності підприємств
1.	АРК	9	6%	приватні, колективні
2.	Вінницька	6	4%	приватні, колективні, державні
3.	Донецька	8	5%	приватні, колективні
4.	Запорізька	8	5%	приватні, колективні, державна

5.	Івано-Франківська	10	6%	приватні, колективні
6.	Львівська	7	4%	приватні, колективні
7.	Луганська	8	5%	приватні, колективні
8.	Миколаївська	11	7%	приватні, колективні
9.	Одеська	27	17%	приватні, колективні
10.	Полтавська	12	7%	приватні, колективні
11.	Рівненська	9	6%	приватні, колективні
12.	Сумська	4	2%	приватні, колективні
13.	Харківська	8	5%	приватні, колективні, державні
14.	Херсонська	5	3%	приватні, колективні, державні
15.	Хмельницька	7	4%	приватні, колективні
16.	Чернігівська	4	3%	приватні, колективні
17.	Чернівецька	8	5%	приватні, колективні
18.	Закарпатська	9	6%	приватні, колективні

В ДК 003:2005 швейний напрям представлений 40 професіями.14 з них є такими, які мають відношення до споріднених галузей:

- «Кушнір-розкрійник»;
- «Виробник виробів з тканини з художнім розмалюванням»;
- «Швачка у сировинно-фарбувальних та кушнірських цехах»;
- «Демонстратор одягу»;
- «Розкрійник матеріалів»;
- «Розкрійник скловолонистих матеріалів»;
- «Вишивальниця текстильно-галантерейних виробів»;
- «Виробник художніх виробів із шкіри»;
- «Пошивник лимарно-сідельних виробів»;
- «Пошивник шкіргалантерейних виробів»;
- «Розкрійник шкіряної сировини»;
- «Складальник виробів зі шкіри та хутра»;
- «Обробник матеріалів та готових виробів»;
- «Швачка з пошиву та ремонту літакового інвентарю».

Це професії не представлені широко на ринку праці, мають свою специфіку. Підготовка робітників за ними здійснюється безпосередньо на виробництві або у малочислених групах певних ПТНЗ.

За результатами анкетування роботодавців, професії швейного напрямку поділені на такі, що відносяться до

ПОЧАТКОВОГО РІВНЯ (5 професій (12%):

- «Копіювальник»,
- «Демонстратор одягу»,
- «Приймальник напівфабрикатів та готових виробів»,
- «Обробник матеріалів та готових виробів»,
- «Настелювач (швацьке виробництво)»,

БАЗОВОГО РІВНЯ (8 професій (20%):

- «Плісирувальник – гофрувальник»,
- «Клеїльник (швацьке виробництво)»,
- «Формувальник головних уборів (швацьке виробництво)»,
- «Фурнітурник»,
- «Розкладач лекал»,
- «Розкрійник скловолокнистих матеріалів»,
- «Комплектувальник матеріалів крою та виробів»,
- «Пошивник технічних виробів».

ВИСОКОГО РІВНЯ 24 професії (68%):

- «Виготовлювач лекал (швацьке виробництво)»,
- «Зварник швацьких виробів на установках СВЧ»,
- «Оператор швацького устаткування»,
- «Швачка у сировинно-фарбувальних та кушнірських цехах»,
- «Кравець»,
- «Модистка головних уборів»,
- «Закрійник»,
- «Контролер матеріалів, виробів та лекал»,
- «Кушнір-розкрійник»,
- «Виробник виробів з тканини з художнім розмалюванням»,
- «Вишивальниця»,
- «Вишивальник на шкірі та хутрі»,
- «Розкрійник матеріалів»,
- «Вишивальниця текстильно-галантерейних виробів»,
- «Розкрійник шкіряної сировини»,
- «Розкрійник шкіри та хутра»,
- «Складальник виробів зі шкіри та хутра»,
- «Виробник художніх виробів із шкіри»,
- «Виробник виробів з художнім розмалюванням»,

- «Термообробник швацьких виробів»,
- «Швачка»,
- «Швачка з пошиву та ремонту літакового інвентарю»,
- «Пошивник лимарно-сідельних виробів».

Інші професії, наведені в ДК 003:2005, практично інтегрувалися в трудові операції професій більш високого рівня. До них відносяться:

1. «Вишивальниця»;
2. «Вишивальник на шкірі та хутрі»;
3. «Зварник швацьких виробів на установках СВЧ»;
4. «Контролер матеріалів, виробів»;
5. «Модистка головних уборів»;
6. «Формувальник головних уборів (швацьке виробництво)»;
7. «Виготовлювач лекал (швацьке виробництво.)»;
8. «Комплектувальник матеріалів крою та виробів»;
9. «Настелювач»;
10. «Розкладач лекал»;
11. «Розкрійник шкіри та хутра»;
12. «Плісирувальник – гофрувальник»;
13. «Копіювальник»;
14. «Пошивник технічних виробів»;
15. «Фурнітурник».

Одним із завдань анкетування фахівців підприємств було визначення найбільш затребуваних професій. Відповідно до систематизованих даних можна зробити висновок (див.табл.1.4.2), що **найбільш затребуваними** професіями швейного виробництва, на думку роботодавців всіх областей, виявились такі :

Таблиця 1.4.2

Найбільш затребувані професії швейної галузі

Назва професії	Частка робітників певної професії від загальної кількості, заявленої в анкетах, %
1. Швачка	61,4
2. Кравець	15,5
3. Термообробник швацьких виробів	3,6
4. Розкрійник	3,5
5. Оператор швацького устаткування	2,3
6. Закрійник	2,1

Малозатребуваними виявились такі кваліфікаційні рівні професій (табл. 1.4.3.)

Таблиця 1.4.3

Малозатребувані кваліфікаційні рівні професій

Назва професії	Рівень кваліфікації
1. Клеїльник (швацьке виробництво)	1-й розряд
2. Комплектувальник матеріалів крою та виробів	1-й розряд
3. Термообробник швацьких виробів	1-2-й розряди

Професії, які є дуже обмеженими на ринку праці швейного напрямку, згідно з наданими анкетами, наведені в таблиці 1.4.4. Затребованість працівників цих професій становить близько 7% від заявленої кількості в галузі в цілому.

Таблиця 1.4.4

Практично незатребувані професії

Назва професії	Рівень кваліфікації
1. Приймальник матеріалів, напівфабрикатів та готових виробів (швацьке виробництво)	2-й розряд
2. Формувальник головних уборів (швацьке виробництво)	4-й розряд
3. Фурнітурник	4-й розряд
4. Модистка головних уборів	1-й розряд
5. Контролер матеріалів, виробів та лекал	1-й розряд
6. Вишивальниця	1-й розряд
7. Розкрійник	2-й розряд
8. Швачка	1-й розряд
9. Кравець	2-й розряд
10. Оператор швацького устаткування	6-й розряд
11. Настелювач (швацьке виробництво)	1-й розряд

За результатами аналізу наданих анкет, рівень найбільш затребуваних професій на ринку праці в швейній галузі такий, який показано на схемі 3.1.2.

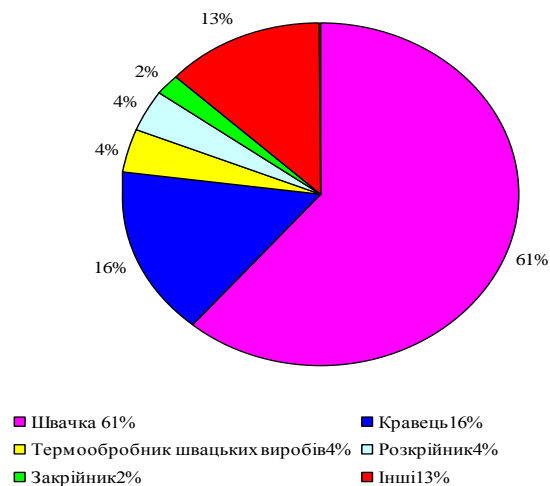


Схема 3.1.3. Рівні найбільш затребуваних професій

Проведений аналіз показав, що професії, притаманні напрямку «Швейне виробництво» мають такий розподіл: найбільш популярні – 13,5% від усієї кількості професій, ті, що користуються обмеженим попитом – 16,2%, незатребувані – 8%, решта – ті професії, які інтергувались в інші галузі або інші професії. Розподіл професій на ринку праці швейного напрямку наведений на схемі 3.1.4.

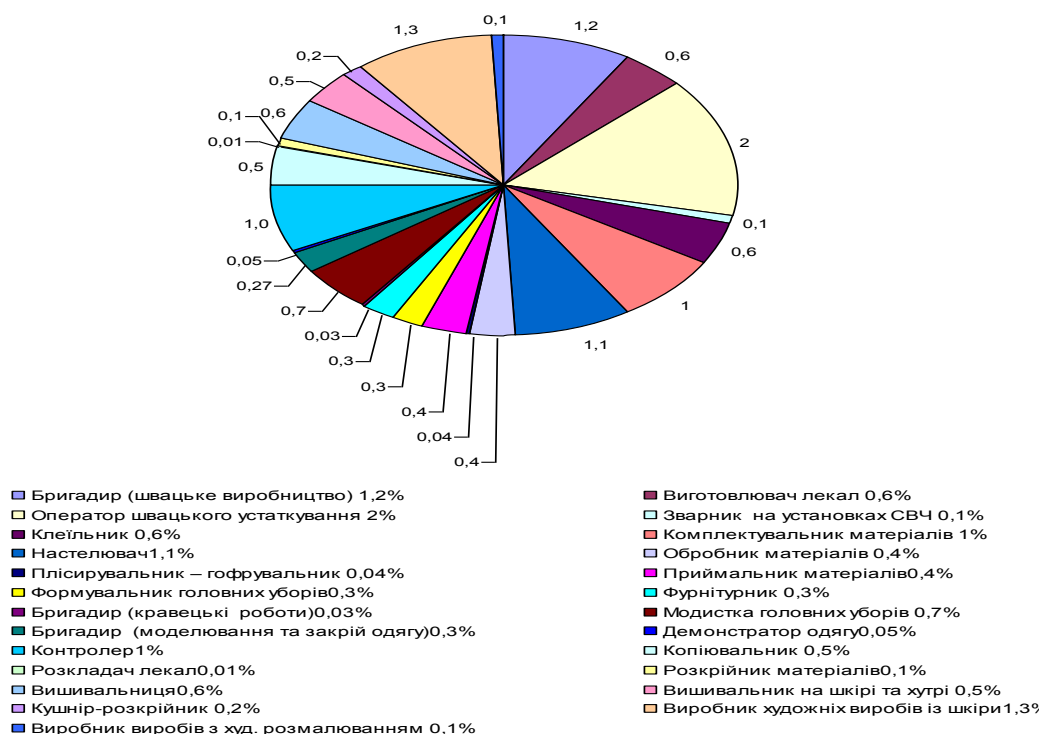


Схема 3.1.4. Розподіл затребуваності професій швейного напрямку

Наступним етапом аналізу було визначення тенденцій в професійних компетенціях фахівців-швейників. За результатами дослідження з 26 видів компетенцій не всі виявились однаково потрібними.

Слід зазначити, що в анкетах виявився ряд недоліків, які утрудняли процес обробки відомостей:

- не всі розділи анкет заповнювалися;
- у окремих анкетах було помітно, що на підприємстві поставились формально до надання окремих відомостей.

Разом з тим, отримані анкети дозволили визначити рівні *широких компетенцій* для окремих найбільш затребуваних професій

Розглянемо це на прикладі ряду професій швейного напрямку.

Для професії «**Швачка**» важливими виявились такі компетенції: здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці, вміння вчитись, робота в команді, відповідальність. Мабуть, неважливими є: відповідальність за навчання інших робітників, управлінські навички в роботі, вміння роботи з клієнтами, навички пошуку інформації, виконання роботи в нестандартних ситуаціях. 50% опитаних роботодавців вважають неважливою компетенцією знання іноземних мов, підприємницькі навички.

Для професії «**Закрійник**» такі компетенції виявились важливими - працювати самостійно за повної або майже повної відсутності контролю, виконання роботи в нестандартних ситуаціях, здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці, виявляти творчість у роботі, відповідальність, вміння планувати робочу діяльність. Вважаються мабуть, неважливими – знання іноземних мов, вміння передавати досвід, працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом, ініціативність, вміння роботи з клієнтами, робота в команді .

Для професії «**Оператор швацького устаткування**» такі компетенції є важливими: працювати самостійно за повної або майже повної відсутності контролю; здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці; вміння вчитись; відповідальність. Вважаються неважливими: відповідальність за організацію та якість роботи інших

робітників, знання іноземних мов, управлінські навички в роботі, вести ділову розмову.

Для професій початкового рівня складності підтверджено необхідність наявності таких компетенцій:

- відповідальність;
- здатність навчатись;
- здатність застосовувати навички спілкування;
- здатність швидко адаптуватись до роботи в нових умовах;
- ініціативність;
- навички пошуку інформації.

На базовому рівні до переліку компетенцій додаються такі:

- вміння планувати робочу діяльність;
- вміння передавати досвід;
- працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом;
- користуватись навичками вирішення конфліктів;
- брати участь у груповій комунікації;
- робота в команді.

На вищому рівні більш затребуваними стають компетенції:

- відповідальність за навчання інших робітників;
- управлінські навички в роботі;
- навички розв'язання проблем та критичного мислення в роботі;
- творчість у роботі;
- працювати самостійно за повної або майже повної відсутності контролю.

Професія «Кравець» увібрала найбільш характерні для галузі компетенції. Вважаємо доцільним навести детальну інформацію щодо пропозицій роботодавців до широких компетенцій професії. (Додаток А.3.1)

Були також проаналізовані і узагальнені дані змісту трудових операцій, які виникли протягом останніх років, а також перспективних

трудових операцій. Переважна більшість респондентів запропонувала доповнити майбутню кваліфікаційну характеристику професії «Кравець» професійними обов'язками що наведено в таблиці 1.4.5

Таблиця 1.4.5

Перелік запропонованих. трудових операцій

Перелік сучасних трудових операцій	Перелік перспективних трудових операцій
виготовлення швейних виробів із використанням сучасних клейових матеріалів	використання прогресивних комп'ютерних технологій обробки швейних виробів
виконання ручним способом художньо-декоративних оздоблень із сучасних матеріалів з використанням вишивки, плетіння, розпису	використання сучасного високопродуктивного універсального та спеціального швейного устаткування, в тому числі з електронними системами управління (мікропроцесорами)
виконання оздоблення виробів техніками машинної вишивки	використання раціональних пакетів нових основних та допоміжних матеріалів
використання для обробки виробів техніки «креш»	застосування економічних методів обробки деталей і вузлів
використання уніфікації деталей вузлів, зрізів	використання нормалізації і стандартизації окремих елементів конструкції за групами розмірів або поза групами
пошиття виробів інтер'єрного призначення	використання енергозберігаючих технологій машинних робіт
пошиття сучасних карнавальних костюмів	
виконання всіх видів волого-теплових робіт за допомогою сучасного обладнання	

Розподіл широких компетенцій за рівнями кваліфікацій професії «Кравець»

Діючі рівні кваліфікації	Рівні складності професій	Рівень важливості компетенцій		
		Важливі	Мабуть не важливі	Неважливі
2 РОЗРЯД	ПОЧАТКОВИЙ	Навички працевлаштування за фахом -Відповідальність за навчання інших робітників -Брати на себе відповідальність за виконання завдань на роботі	Вміння планувати робочу діяльність -Вміння передавати досвід -Працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом	-Підприємницькі компетенції -Знання іноземних мов -Управлінські навички в роботі -Навички розв'язання проблем та критичного мислення в роботі
		-Здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці -Уміння вчитись -Робота в команді -Відповідальність -Застосовувати навички спілкування	-Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності контролю	-Ініціативність -Навички пошуку інформації -Вести ділову розмову -Брати участь у груповій комунікації

3-4 РОЗРЯДИ	БАЗОВИЙ	<ul style="list-style-type: none"> -Навички працевлаштування за фахом -Брати на себе відповідальність за виконання завдань на роботі -Здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці 	<ul style="list-style-type: none"> -Відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників -Користуватись навичками вирішення конфліктів 	<ul style="list-style-type: none"> -Підприємницькі компетенції -Знання іноземних мов -Управлінські навички в роботі -Навички пошуку інформації -Вести ділову розмову -Застосовувати навички спілкування
		<ul style="list-style-type: none"> -Уміння вчитись -Відповідальність -Ініціативність -Вміння планувати робочу діяльність -Вміння передавати досвід -Працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом -Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності контролю. -Користуватись навичками вирішення конфліктів -Брати участь у груповій комунікації -Вміння роботи з клієнтами -Виявляти творчість у роботі 		
5-6 РОЗРЯДИ	ВИЩИЙ	<ul style="list-style-type: none"> -Виконання роботи в нестандартних ситуаціях -Навички працевлаштування за фахом -Відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників 	<ul style="list-style-type: none"> -Виконання роботи в нестандартних ситуаціях -Вести ділову розмову 	

		<ul style="list-style-type: none"> -Відповідальність за навчання інших робітників -Брати на себе відповідальність за виконання завдань на роботі -Здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці -Уміння вчитись -Знання іноземних мов на початковому професійному рівні -Робота в команді -Управлінські навички в роботі -Навички розв'язання проблем та критичного мислення в роботі -Відповідальність Ініціативність -Вміння роботи з клієнтами -Виявляти творчість у роботі -Вміння планувати робочу діяльність -Вміння передавати досвід -Працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом -Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності нагляду -Навички пошуку інформації -Користуватись навичками вирішення конфліктів -Брати участь у груповій комунікації -Користуватись навичками слухання та невербальної комунікації -Застосовувати навички спілкування 		
--	--	---	--	--

АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ ПЕРУКАРСЬКОГО НАПРЯМУ

Стандарти краси панують над людством і мають великий вплив як критерії її самооцінки. Культура перетворила жадання краси на культ, який можна назвати найзвабливішим з усіх існуючих. Майстерність перукаря нині доведено до рівня високого мистецтва. Сучасні напрями розвитку перукарського мистецтва, які демонструються на конкурсах, творчих показах, є яскравим відбитком розвитку його історії.

Спілка перукарів України - всеукраїнське професійне об'єднання - створене в серпні 1997 році. До організації входить понад 3000 професіоналів: перукарів, візажистів, майстрів манікюру. Головна мета об'єднання фахівців - захист економічних, соціальних, творчих інтересів і розвиток перукарського мистецтва.

Саме завдяки високій майстерності сучасних майстрів, перукарське мистецтво набуло престижності і увійшло до елітних професій. Їм належить показ технічно-складних елементів, естетично привабливих й соціально необхідних для населення. Сьогодні перукар - це високо освічена, творча, з художнім смаком людина. Першою сходинкою до здобуття високої перукарської майстерності і є професійно-технічні училища, технікуми, коледжі та вищі навчальні заклади. Це надійна основа для майбутніх учасників і переможців різноманітних конкурсів з мистецтва створення і оформлення зачісок.

Підприємства, які надають послуги перукарського напрямку, найбільш гостро відчують кон'юнктуру ринку. Тісний зв'язок з окремими перукарнями, спілками перукарів, навчальними закладами з підготовки робітників цього профілю дозволив здійснити вивчення тенденцій у сучасному перукарському мистецтві. У дослідженні сфери брали участь **128** підприємств України з 16 областей та Автономної Республіки Крим. На схемі 5.1 наведений відсотковий розподіл участі підприємств окремих областей України у моніторингу, де цифрою 1

позначений Південний регіон (АРК, Одеська, Миколаївська, Херсонська області), кількість підприємств якого становить 27% від загальної кількості, цифрою 2 - Східний регіон (Донецька, Запорізька, Сумська, Луганська, Полтавська, Харківська області), де взяли участь 34% підприємств від загальної кількості учасників опитування, цифра 3 означає Західний регіон (Івано-Франківська, Львівська, Закарпатська, Хмельницька, Рівненська, Чернівецька області), в якому частка респондентів склала 37%, цифра 4 означає Північно-центральный регіон (Чернігівська) – 2%

Найбільша кількість анкет надійшла від підприємств Закарпатської області -17%. Узагальнені дані про кількість підприємств –учасників анкетування наведені у схемі 3.2.1.

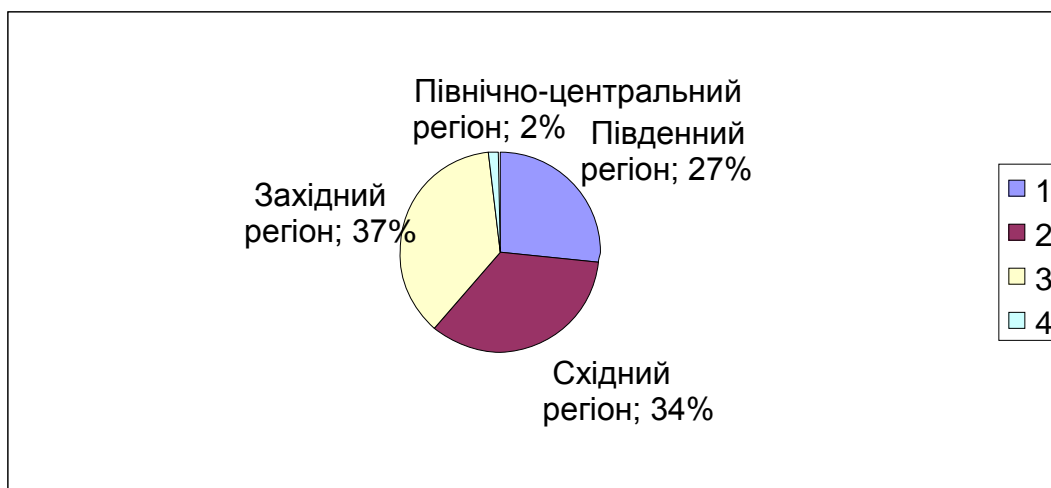


Схема 3.2.1. Регіональна сегментація ринку

Робочими групами були охоплені підприємства приватної (97%) та колективної (7%) форм власності. У перукарському напрямі практично усі підприємства (98%) малі, лише 2% - середні за величиною, де перукарські послуги входять до комплексу побутового обслуговування громадян.

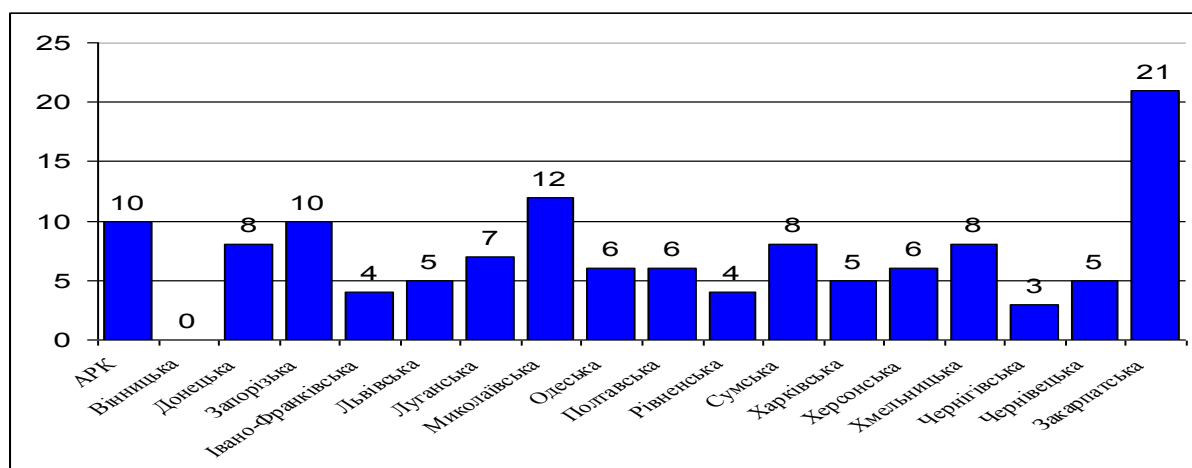


Схема 3.2.2. Участь підприємств перукарського напрямку окремих областей України в анкетуванні

Більш детальні дані про кількість підприємств перукарського напрямку, які брали участь у анкетуванні, наведено у таблиці 1.4.6.

Таблиця 1.4.6

Участь підприємств перукарського напрямку у анкетуванні

№ з/п	Області України	Кількість підприємств перукарського напрямку, які взяли участь у анкетуванні, од.	Частка від загальної кількості (%)	Форма власності підприємств
1.	АРК	10	8%	приватна
2.	Донецька	8	6%	приватна
3.	Запорізька	10	8%	приватна
4.	Івано-Франківська	4	3%	приватна
5.	Львівська	5	4%	приватна
6.	Луганська	7	5%	приватна
7.	Миколаївська	12	9%	приватна
8.	Одеська	6	5%	приватна колективна
9.	Полтавська	6	5%	приватна колективна
10.	Рівненська	4	3%	приватна
11.	Сумська	8	6%	приватна
12.	Харківська	5	4%	приватна
13.	Херсонська	6	5%	приватна колективна
14.	Хмельницька	8	6%	приватна
15.	Чернігівська	3	2%	приватна
16.	Чернівецька	5	4%	приватна
17.	Закарпатська	21	17%	приватна колективна

Визначення найбільш затребуваних професій перукарського напрямку проводилось, виходячи з 11 професій, визначених в нормативних документах. Відповідно до даних таблиці 3.2.3 можна зробити висновок, що найбільш затребуваними професіями перукарської сфери є: «Перукар», «Манікюрниця», «Педикюрниця».

Таблиця 3.2.3.

Найбільш затребувані професії перукарського виробництва

Назва професії	Частка робітників певної професії від загальної кількості, заявленої в анкетах, %
1. Перукар (перукар-модельєр)	60
2. Манікюрниця	15
3. Педикюрниця	9
4. Інші	16

Менш затребуваними на ринку перукарських послуг є такі професії:

- «Демонстратор зачісок»;
- «Візажист»;
- «Візажист-стиліст»;
- «Гридер-пастижер»;
- «Косметик».

Професії «Пастижер» та «Перукар собак» виявилися взагалі незатребуваними в досліджувальних регіонах

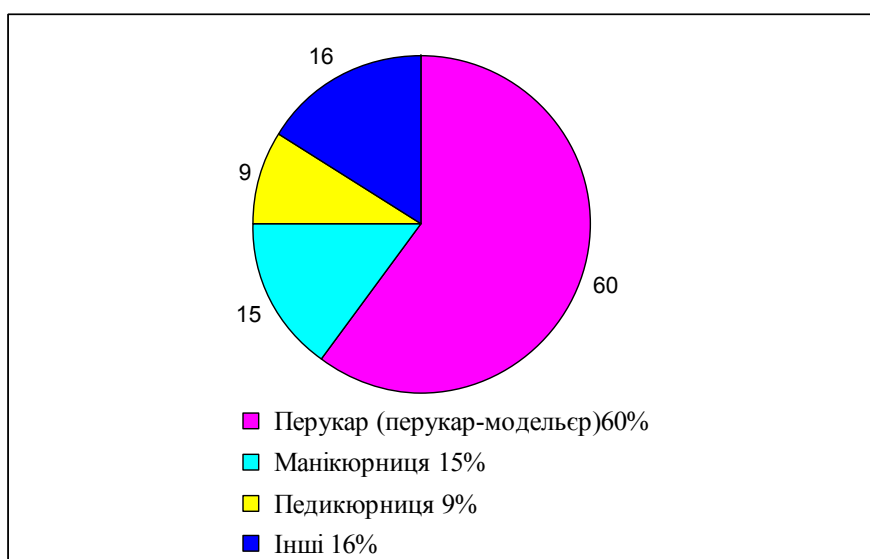


Схема 3.2.2. Розподіл затребуваності професій перукарського напрямку

В ході дослідження 11 професій перукарського напрямку були поділені на такі рівні складності:

Початковий рівень - 1 професія (9%):

«Демонстратор зачісок».

Базовий рівень - 3 професії (36%):

«Візажист»;

«Манікюрниця»;

«Педикюрниця».

Високий рівень - 7 професій (64%):

«Перукар (перукар-модельєр)»;

«Адміністратор»;

«Перукар собак»;

«Візажист-стиліст»;

«Гридер-пастижер»;

«Косметик»;

«Пастижер».

Результати дослідження широких компетенцій з окремих професій перукарського напрямку проводимись за допомогою 26 видів компетенцій, визначених робочою групою. Дані види компетенцій визначались за чотирма ступенями важливості: дуже важливі, важливі, мабуть неважливі та неважливі.

Для професії «Візажист» роботодавцями визначено, що всі 26 компетенцій є важливими.

Для професії «Манікюрниця» важливими визначили компетенції: виконання роботи в нестандартних ситуаціях, навички працевлаштування за фахом підприємницькі компетенції, здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці, вміння роботи з клієнтами, виявляти творчість у роботі. *Неважливими* виявились: знання іноземних мов, відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників, відповідальність за навчання інших робітників.

Для професії «**Перукар**» важливими є такі компетенції: здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці, відповідальність, вміння роботи з клієнтами, уміння вчитись, виконання роботи в нестандартних ситуаціях, виявляти творчість у роботі. Неважливими виявились: знання іноземних мов, вміння передавати досвід.

З проведеної дослідної роботи щодо визначення та оцінювання широких компетенцій, можна зробити висновок, що відомості щодо змісту широких компетенцій професій перукарського напрямку потребують більш детального вивчення.

1.5. ТЕНДЕНЦІЇ У ЗМІСТІ ПРОФЕСІЙ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Громадське харчування – це галузь господарства, що включає всі підприємства харчування, незалежно від того, чи купує споживач їжу (у відкритій загальнодоступній мережі) чи отримує її безкоштовно (на пільгових умовах) в харчових блоках лікарень, інтернатів, дитячих будинків тощо. Ця галузь органічно поєднує функції *виробництва, обміну (реалізації) і організації споживання їжі*.

Підприємства громадського харчування покликані організувати споживання на місці виробництва та реалізації їжі. Саме збіг в часі процесів виробництва, реалізації і споживання є особливістю підприємств громадського харчування.

Ринкові підходи, інноваційний розвиток економіки, зростання вимог до естетичної компоненти суттєво видозмінили сферу громадського харчування. Сучасний працівник громадського харчування повинен мати високий рівень теоретичних знань та професійної підготовки, уміти поєднувати їх у повсякденній практичній роботі, розуміти роль своєї праці в народному господарстві країни.

Два основні чинники формують потребу докорінних змін у формуванні кваліфікованих робітників усіх галузей народного господарства України – стрімкий розвиток технологій і техніки в умовах

ринкових відносин та євроінтеграція України. Сьогодення диктує необхідність пошуку нових прогресивних форм реалізації професійно-технічної освіти, які пов'язані зі зміною стереотипів і застарілих поглядів та підходів до планування навчального процесу, розробки навчальних програм підготовки кваліфікованих робітників. Важливо відмітити, що останнім часом значно підвищилися вимоги до обсягу та рівня знань, умінь та навичок кваліфікованих робітників. Система професійно-технічної освіти повинна запропонувати такий рівень навчання, який відповідатиме вимогам суспільства і сучасного ринку праці.

Одним із варіантів вирішення проблеми є залучення представників підприємств громадського харчування до роботи над оновленням професійних стандартів, що дозволяє забезпечити відповідність навчання місцевим вимогам та здійснювати підготовку таких кваліфікованих робітників, які були б підготовлені до виконання роботи згідно з вимогами роботодавців.

Роботодавці є головним джерелом інформації щодо ринку праці та сильних і слабких сторін системи професійної підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації кадрів, оскільки підготовка кадрів проводиться саме для підприємств та організацій. Саме роботодавці можуть дати об'єктивну оцінку широким компетенціям, визначити нові трудові операції, які виникають у зв'язку із модернізацією обладнання та вдосконаленням технологій приготування їжі.

Процес створення професійних стандартів на основі компетенцій розпочинається з проведення анкетного опитування роботодавців з метою визначення компетенцій робітників в сучасних умовах ринку праці.

На початку було визначено робітничі професії з напрямку «Технологія харчування» за чинним державним класифікатором. Перелік професій наведено у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1

Перелік професій з напрямку «Технологія харчування»

<i>№ з/п</i>	<i>Шифр професії</i>	<i>Найменування професії</i>	<i>Розряди</i>
1.	4121	Калькулятор	Без розряду
2.	5122	Виробник харчових напівфабрикатів	2-5 розряд
3.	5122	Кухар	3-6 розряд
4.	5122	Кухар дієтичного харчування	Без розряду
5.	5122	Кухар дитячого харчування	5 розряд
6.	5122	Кухар лікувально-профілактичного харчування	5 розряд
7.	5122	Шеф-кухар	Без розряду
8.	5123	Кухар судновий	4-6 розряд
9.	5123	Член бригади ресторану (підприємства сфери швидкого харчування)	3,4 розряд
10.	5141.2	Декоратор страв	Без розряду
11.	7411.2	Обвалювальник м'яса	Без розряду
12.	7412	Кондитер судновий	3 розряд
13.	7412.2	Кондитер	3-5 розряд
14.	7412.2	Пекар	2-5 розряду
15.	8340.2	Камбузник	Без розряду
16.	9132	Мийник посуду	Без розряду
17.		Кухонний працівник	Без розряду
18.		Декоратор кондитерських виробів	Без розряду
19.		Соусьє	Без розряду

Отже, для анкетування було обрано 19 професії з напрямку «Громадське харчування».

В ході аналізу було визначено, що на сучасному ринку праці користуються попитом такі професії: кухар, шеф-кухар, пекар, кондитер, обвалювальник м'яса, виробник харчових напівфабрикатів.

Перелік запитань, що пропонувались до уваги респондентів, було розділено на 8 розділів.

У першому розділі було сформовано групу запитань, що стосувались даних про респондента. Результати аналізу першого розділу анкет наведено у таблиці 4.2 та таблиці 4.3, на рис. 4.1 – 4.4. У додатку А-4 наведено облік анкет ринку праці «Громадське харчування».

У проведенні анкетного опитування серед роботодавців галузі громадського харчування взяли участь 260 підприємств із дванадцяти регіонів України різних форм власності та організаційно-правової форми господарювання. Відсоткове співвідношення кількості підприємств - респондентів за регіонами відображає кругова діаграма на рис. 4.1.

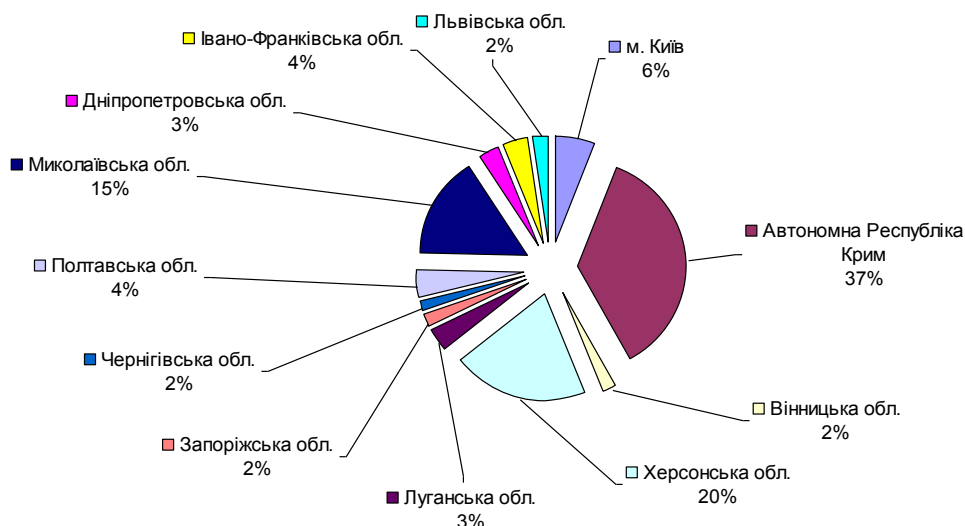


Рис. 4.1. Відсоткове співвідношення кількості підприємств - респондентів за регіонами

Результати розподілу респондентів за формами власності наведено у таблиці 4.2.

Таблиця 4.2

Розподіл респондентів за формами власності

% з/п	Назва регіону	Кількість респондентів		Форма власності підприємства					
				Державна		Комунальна		Приватна	
		Од.	%	Од.	%	Од.	%	Од.	%
1	Автономна Республіка Крим	93	41,33	34	15,11	4	1,78	55	24,44
2	Вінницька обл.	3	1,33	1	0,44	-	-	2	0,89
3	Дніпропетровська обл.	4	1,78	1	0,44	-	-	3	1,33
4	Запорізька обл.	1	0,44	0	-	-	-	1	0,44
5	Луганська обл.	9	4,00	4	1,78	-	-	5	2,22
6	Миколаївська обл.	40	17,78	20	8,89	2	0,89	18	8,00
7	Полтавська обл.	11	4,89	5	2,22	-	-	6	2,67
8	Херсонська обл.	53	23,56	22	9,78	3	1,33	28	12,44
9	Чернігівська обл.	4	1,78	0	-	-	-	4	1,78
10	Київ	7	3,11	2	0,89	-	-	5	2,22
	Усього:	225	100	89	39,56	9	4,00	127	56,44

Графічне зображення відсоткового співвідношення підприємств – респондентів різних форм власності наведено на рис. 2.

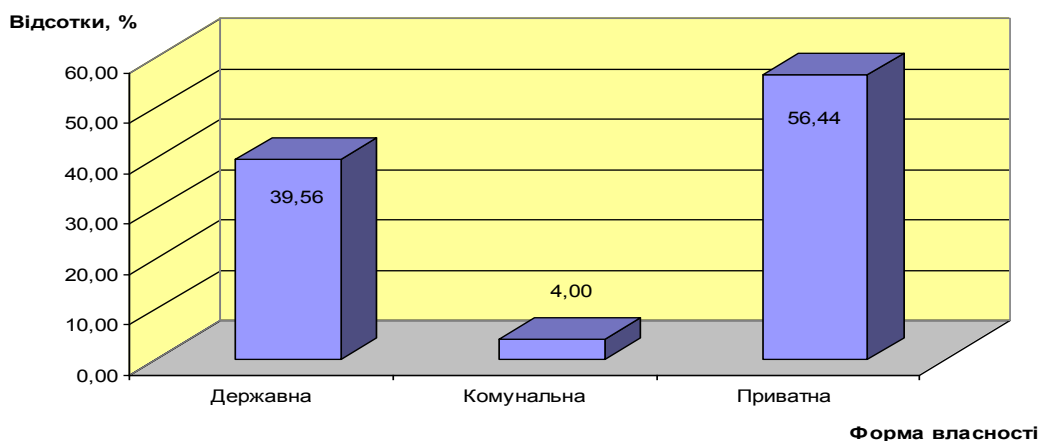


Рис. 2. Відсоткове співвідношення підприємств-респондентів за регіонами

На рисунку видно, що переважна кількість опитуваних роботодавців мають приватну форму власності.

Результати розподілу респондентів за організаційно-правовою формою господарювання наведено у таблиці 6.3.

Таблиця 6.3

Розподіл респондентів за організаційно – правовою формою господарювання

% з/п	Назва регіону	Кількість респондентів		Організаційно правова форма підприємства									
				ВАТ		ЗАТ		ПП		СПД		ФОП	
		Од.	%	Од.	%	Од.	%	Од.	%	Од.	%	Од.	%
1	Автономна Республіка Крим	93	41,33	40	17,78	4	1,78	37	16,44	2	0,89	10	4,44
2	Вінницька обл.	3	1,33	1	0,44	0	0,00	2	0,89	0	0,00	0	0,00
3	Дніпропетровська обл.	4	1,78	1	0,44	0	0,00	2	0,89	1	0,44	0	0,00
4	Запорізька	1	0,44	0	0,00	0	0,00	1	0,44	0	0,00	0	0,00
5	Луганська	9	4,00	4	1,78	0	0,00	3	1,33	1	0,44	1	0,44
6	Миколаївська	40	17,78	20	8,89	2	0,89	14	6,22	1	0,44	3	1,33

7	Полтавська	11	4,89	5	2,22	0	0,0	6	2,67	0	0,0	0	0,00
8	Херсонська	53	23,56	22	9,78	3	1,3	23	10,2	3	1,3	2	0,89
9	Чернігівська	4	1,78	0	0,00	0	0,0	4	1,78	0	0,0	0	0,00
10	Київська	7	3,11	2	0,89	0	0,0	5	2,22	0	0,0	0	0,00
	Усього:	225	100,00	95	42,2	9	4,0	97	43,1	8	3,5	16	7,11

Відсоткове співвідношення кількості підприємств - респондентів за організаційно – правовою формою господарювання наведена на рис. 4.3.

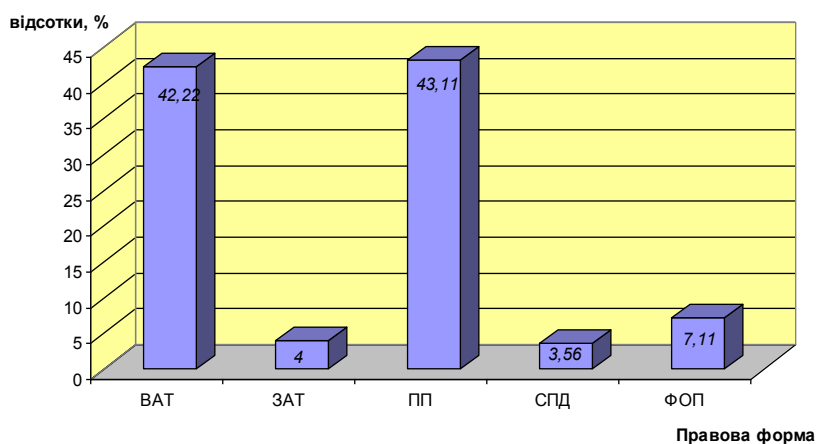


Рис. 4.3. Відсоткове співвідношення кількості підприємств - респондентів за організаційно - правовою формою господарювання

За кількістю людей, які зайняті на виробництві, опитувані підприємства поділяються на малі, середні та великі. До малих відносимо підприємства з невеликою чисельністю працюючих на виробництві, а саме – до 20 чоловік. До середніх підприємств відносимо ті, де чисельність зайнятих на виробництві людей становить від 20 до 100 чоловік. Великими підприємствами можна назвати ті, де виробничий персонал нараховує понад 100 чоловік. Дані для розподілу підприємств – респондентів взято із анкет.

Графічне зображення чисельного та відсоткового співвідношення підприємств за кількістю виробничого персоналу наведено на рис. 4.4.

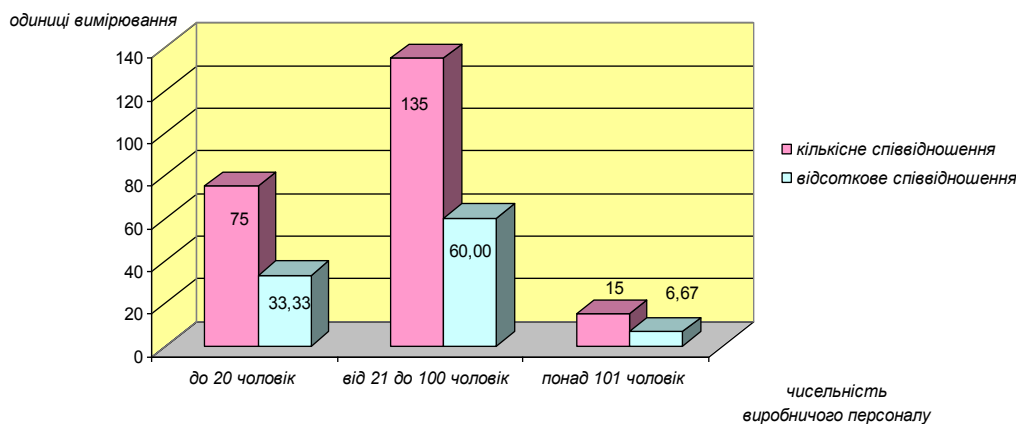


Рис. 4.4. Кількісне та відсоткове співвідношення підприємств-респондентів за кількістю виробничого персоналу

Отже, в результаті проведеного аналізу даних про підприємства-респондентів можна зробити такі висновки:

1. Серед опитуваних підприємств регіональний сегмент найбільш повно представлено Автономною республікою Крим – 93 підприємства із 255-ти, що становить 41,33% від загального числа респондентів.

2. Більше половини опитуваних підприємств-респондентів (56,44%) мають приватну форму власності; майже другу половину респондентів становлять підприємства із державною формою власності (39,56%); зовсім мала частка опитуваних підприємств припадає на комунальну форму власності (4%).

3. Детальний аналіз кількості працюючих на підприємстві свідчить про те, що у середніх підприємствах (із кількістю працюючих ві 20 до 100 чоловік) набір професій представлено найбільш широко в порівнянні із підприємствами з малою (до 20 чоловік) та великою кількістю працюючих (понад 100 чоловік) кількістю працюючих. Це пояснюється обмеженим асортиментом страв та послуг у малих підприємствах (буфети, бари, бістро, кав'ярні тощо) та масовим налагодженим виробництвом у великих підприємствах, де велика кількість людей виконують однорідні операції.

Другий розділ містить функціональну карту, в якій роботодавцям пропонувалось поділити професію на конкретні трудові операції,

визначити ступінь значимості цих операцій, визначити вміння і знання робітника та визначити предмети і засоби праці за допомогою яких повинні здійснюватись трудові операції. Проаналізовано конкретні пропозиції роботодавців до кваліфікаційної характеристики робітничих професій за напрямом «Громадське харчування», що наведені у порівняльних таблицях в додатку В.

На основі даних третього розділу анкет було проаналізовано ступінь важливості широких компетенцій. Результати аналізу наведено у зведеній таблиці 4.4.

Таблиця 4.4

Оцінка широких компетенцій

<i>№</i>	<i>Назва</i>	<i>Дуже важливі</i>	<i>Важливі</i>	<i>Мабуть, неважливі</i>
1	Виконання роботи в нестандартних ситуаціях	3	5	1
2	Навички працевлаштування за фахом	3	5	2
3	Відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників	4	3	-
4	Відповідальність за навчання інших робітників	2	6	-
5	Підприємницькі компетенції	3	5	5
6	Брати на себе відповідальність за виконання завдань на роботі	3	8	2
7	Здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці	1	5	4
8	Уміння вчитися	3	5	-
9	Знання іноземних мов	1	5	-
10	Робота в команді	2	5	3
11	Управлінські навички в роботі	2	5	2
12	Навички розв'язання проблем та критичного мислення в роботі	2	5	2
13	Відповідальність	3	4	-
14	Ініціативність	3	5	-
15	Уміння роботи з клієнтами	2	4	3
16	Уміння виявляти творчість у роботі	2	5	1
17	Уміння планувати робочу діяльність	3	8	2
18	Уміння передавати досвід	4	5	2
19	Працювати один на один з досвідченим продавцем	1	5	2
20	Працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом	3	3	2
21	Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності нагляду	4	8	2

<i>№</i>	<i>Назва</i>	<i>Дуже важливі</i>	<i>Важливі</i>	<i>Мабуть, неважливі</i>
22	Навички пошуку інформації	2	4	3
23	Вести ділову розмову	2	4	-
24	Користуватися навичками слухання та невербальної комунікації	4	4	-
25	Користуватися навичками вирішення конфліктів	3	4	1
26	Брати участь у груповій комунікації	4	4	1
27	Застосовувати навички спілкування	4	5	5

Пропозиції щодо розподілу професій за рівнями кваліфікації наведено у таблиці 4.5.

Таблиця 4.5

Орієнтовний розподіл професій за рівнями кваліфікації

<i>Код за класифікатором</i>	<i>Найменування професії</i>	<i>Розподіл розрядів за рівнями кваліфікації</i>		
		<i>I початковий</i>	<i>II базовий</i>	<i>III високий</i>
4121	Калькулятор	Без розряду	-	-
4132	Приймальник замовлень (у закладах харчування)	Без розряду	-	-
5122	Кухар	3	4	5,6
5122	Виробник харчових напівфабрикатів	2,3	4	5
5122	Шеф-кухар	-	-	Без розряду
5122	Кухар дієтичного харчування	-	-	5
5122	Кухар дитячого харчування	-	-	5
5122	Кухар лікувально-профілактичного харчування	-	-	5
5123	Кухар-судновий	-	4	5,6
5123	Член бригади ресторану (підприємства сфери швидкого харчування)	3	4	-
5141.2	Декоратор страв	-	-	Без розряду
7411.2	Обвалювальник м'яса	3	4	-
7412	Кондитер судновий	3	-	-
7412.2	Пекар	2,3	4	5
7412.2	Кондитер	3	4	5
8340.2	Кухар - матрос (камбузник)	Без розряду	-	-
9132	Мийник посуду	Без розряду	-	-
9333	Приймальник товарів	Без розряду	-	-
	Декоратор кондитерських виробів	-	-	5
	Соусьє	-	Без розряду	-

За даними таблиці 4.5 видно, що до першого (початкового) кваліфікаційного рівня віднесено 12 професій, в яких є 2 та 3 професійні розряди, а також деякі професії, що взагалі не мають розряду і для виконання робіт не потребують спеціальної підготовки. Рівень майстерності цих професій низький або ж взагалі відсутній.

До другого (базового) кваліфікаційного рівня віднесено 8 професій 4 робітничого розряду, який відповідає середньому рівню майстерності.

До третього (високого) кваліфікаційного рівня віднесено 11 професій 5 та 6 професійні розряди та професію шеф-кухаря і декоратора страв, оскільки вони вимагають високого рівня майстерності.

Аналіз виявив ряд професій, які мало затребувані в сучасних умовах, проте мають попит в спеціалізованих закладах ресторанного господарства (таблиця 4.6.). На думку окремих респондентів при умові розвитку спеціалізованих підприємств громадського харчування певні професії будуть затребуваними в майбутньому. Професію «Калькулятор» роботодавці віднесли до професій економічного напрямку.

Таблиця 4.6

Динаміка затребуваності професій громадського харчування

<i>Код за класифікатором</i>	<i>Найменування професії</i>	<i>Розряд</i>	<i>Рівень затребуваності</i>			
			<i>Зовсім не затребувані</i>	<i>Мало затребувані</i>	<i>Широко затребувані на сьогодні</i>	<i>Затребувані у майбутньому</i>
4121	Калькулятор	Без розряду		+		
4132	Приймальник замовлень (у закладах харчування)	Без розряду		+		
5122	Кухар-стюард	Без розряду	-			
5122	Кухар				+	+
5122	Виробник харчових напівфабрикатів				+	

5122	Шеф-кухар	Без розряду			+	+
5122	Кухар дієтичного харчування			+		
5122	Кухар дитячого харчування				+	
5122	Кухар лікувально-профілактичного харчування				+	
5123	Кухар-судновий					
5123	Член бригади ресторану (підприємства сфери швидкого харчування)			+	+	+
5141.2	Декоратор страв	Без розряду			+	
7411.2	Обвалювальник м'яса			+	+	+
7412	Кондитер судновий	Без розряду	+			
7412.2	Пекар				+	+
7412.2	Кондитер				+	+
8340.2	Камбузник			+		
9132	Мийник посуду	Без розряду			+	
9333	Приймальник товарів	Без розряду	+			
	Декоратор кондитерських виробів				+	+
	Соусьє					+

За даними таблиці 4.6 можна зробити висновок, що багато професій за напрямом «Громадське харчування», перерахованих у ДК 003:2005 на сьогоднішній день мало затребувані. Користуються попитом на сьогоднішній основні професії «Кухар», «Шеф – кухар», «Кондитер», «Пекар», «Обвалювальник», «Мийник посуду».

За даними анкет розроблено карточки видів трудової діяльності за рівнями компетенції (додаток Д), де відмічено місце роботи робітника, умови праці, вимоги до професійної освіти і навчання, вимоги до практичного досвіду роботи та умови допуску до роботи.

Облік анкет ринку праці «Громадське харчування»

№ з/п	Найменування регіону	Загальна кількість анкет по регіону	Перелік робітничих професій за напрямом «Громадське харчування»																		
			<i>5122 Виробник харчових напів фабрикатів</i>	<i>Декоратор кондитерських виробів</i>	<i>5141.2 Декоратор страв</i>	<i>4121 Калькулятор</i>	<i>8340.2 Камбузник</i>	<i>7412 Кондитер</i>	<i>7412 Кондитер судновий</i>	<i>Кухонний працівник</i>	<i>5122 Кухар</i>	<i>5122 Кухар дитячого харчування</i>	<i>5122 Кухар дієтичного харчування</i>	<i>5122 Кухар лікувально- профілактичного харчування</i>	<i>5123 Кухар судновий</i>	<i>9132 Мийник посуду</i>	<i>7411.2 Обвалювальник м'яса</i>	<i>7412.2 Пекар</i>	<i>Соусьє</i>	<i>5123 Член бригади ресторану</i>	<i>5122 Шеф-кухар</i>
			<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>
1.	м. Київ	16	3					3			4						2				4
2.	Автономна Республіка Крим	93	2	6	4	2	7	7	5	5	5	7	7	6		3		6	5	8	8
3.	Вінницька обл.	5						1			1	3									
4.	Херсонська обл.	53	4		4	4	1	4			4	4	4	4		4	4		4	4	4
5.	Луганська обл.	9						4			4							1			
6.	Запорізька обл.	5									1				4						
7.	Чернігівська обл.	4				1		1			1							1			
8.	Полтавська обл.	11				2		1			3					3		2			

9.	Миколаївська обл.	40	4	4	4			4			4			4	4	4		4		4	
10.	Дніпропетровська обл.	8			4														4		
11.	Івано-Франківська обл.	10						10													
12.	Львівська обл.	6		6																	
	Разом:	260	13	16	16	9	8	32	5	5	27	14	11	14	8	14	9	14	13	16	16

1.6. Формування ключових компетенцій кваліфікованих робітників будівельного напрямку

Процеси глобалізації й інтеграції, що відбуваються сьогодні у світі, ставлять сучасного кваліфікованого робітника перед необхідністю бути постійно готовим до переміщень у професійному та соціальному просторі, швидко адаптуватися до умов, що змінюються, гнучко взаємодіяти із самими різними професійними й соціальними системами й суб'єктами. Зростаючі обсяги й складність інформації вимагають від нього вміння оперативно оновляти свої знання. Безперервна змінюваність умов, і зростання вимог до якості професійної діяльності змушують кваліфікованого робітника протягом всього трудового життя неодноразово підвищувати рівень освіти й кваліфікації, міняти місце роботи й навіть професію.

Система професійно-технічної освіти покликана враховувати вимоги ринку праці, які останнім часом пов'язані не стільки зі зміною технологій, скільки із зміною затребуваних і необхідних людині для роботи і життя якостей. Інакше кажучи, щоб сьогодні бути успішним й затребуваним на ринку праці, кваліфікований робітник повинен мати певні особистісні якості - бути рухливим, готовим до будь-яких змін, уміти швидко й ефективно адаптуватися до нових умов, тобто бути мобільним. Стихійно, спонтанно такі якості формуються далеко не у всіх людей. Професійна школа, що орієнтується тільки на знання, з точки зору запитів світу праці, є застарілою. Тому актуальною стає цілеспрямована підготовка майбутнього кваліфікованого робітника до життя в сучасному стрімко мінливому світі шляхом формування професійної мобільності як особливої особистісної якості.

Проведене нами дослідження показало, що формування професійної мобільності в процесі професійної підготовки майбутніх будівельників

буде ефективним, якщо виявлені ключові компетенції, метапрофесійні якості і особливості формування майбутнього професійно мобільного кваліфікованого робітника. Наявність професійної мобільності передбачає готовність кваліфікованого робітника до зміни виконуваних професійних завдань, робочих місць, здатність швидко освоювати нові професії. На думку ряду дослідників (Л. Горюнової, Е. Зеєра, Б. Ігошева), можливість здійснення людиною переміщень, змін у своїй професійній діяльності обумовлюється наявністю компетенцій і компетентностей [3; 4; 7]. Іншим, настільки ж значимим фактором забезпечення професійної мобільності, Б.Ігошев вважає наявність у людини певних особистісних якостей і здатностей, таких як: соціальна активність (проявляється в готовності брати участь і безпосередню участь у різних громадських заходах, проектах різної змістовної спрямованості); висока адаптивність до різних суспільних ситуацій, функціонально різних видів діяльності; креативність, творче перетворення будь-якої ситуації [7, с. 108-109].

Досліджуючи розвиток соціально-професійної мобільності андрагога, Ю.Калиновський як критерії оцінки мобільності виділяє: властивості і якості особистості (відкритість світу, довіра до людей і до себе, гнучкість, оперативність, локалізація контролю, толерантність); уміння (рефлексії, саморегуляції, самовизначення, цілепокладання); здібності (бачити і розуміти сутність змін в соціумі; бачити варіативність і альтернативність розвитку ситуації); здатності (конструктивно, продуктивно мислити; проектувати необхідні зміни в мікросоціумі; вирішувати проблеми; адаптуватися до змін) [8, с. 284].

Тож, саме ключові і професійні компетенції спрямовані на розвиток важливих якостей професійно мобільного кваліфікованого робітника будівельного напрямку, що сприяють підвищенню продуктивності його професійної діяльності, удосконаленню знань, умінь та навичок, освоєнню основних сучасних виробничих технологій та формуванню професіонала.

Аналіз наукових робіт дозволяє стверджувати, що необхідно відрізнити синонімічно використовувані часто поняття «компетенція» і «компетентність». *Компетенція* – відчужена, заздалегідь задана соціальна вимога (норма) до освітньої підготовки учня, необхідної для його ефективної продуктивної діяльності в певній сфері. Компетентність – володіння учнем відповідною компетенцією, що включає його особистісне відношення до неї й предмету діяльності. Компетентність – якість (сукупність якостей) особистості учня, що уже відбулася й мінімальний досвід діяльності в заданій сфері. *Компетентність* – сукупність особистісних якостей учня (ціннісно-значеннєвих орієнтацій, знань, умінь, навичок, здатностей), обумовлених досвідом його діяльності в певній соціально й особистісно-значимій сфері.

Компетенції варто відрізнити від освітніх компетенцій, тобто від тих, які моделюють діяльність учня для його повноцінного життя в майбутньому. Наприклад, до певного віку громадянин ще не може реалізувати яку-небудь компетенцію, але це не значить, що її не треба в школяра формувати. У цьому випадку ми будемо говорити про освітню компетенцію [5].

Найбільш суттєвими серед різних видів компетенцій для професійно-технічної освіти є ключові і професійні компетенції. Багаточисельні результати досліджень і наш власний досвід переконують, що важливе місце в структурі професійної мобільності належить сформованості ключових компетенцій. Проблемі формування ключових компетенцій в системі професійної освіти присвячені дослідження А. Гетманської [2] (в галузі середньої професійної освіти) та І. Зимньої [6] (в галузі вищої освіти). Але, перш ніж перейти до їх розгляду, ми вважали за необхідне уточнити, що донедавна феномен компетентність пов'язувався виключно із професійною компетентністю. Лише наприкінці XX століття вперше з'являється новий термін «ключові компетентності», які, на думку авторів «Стратегії модернізації змісту загальної освіти», повинні бути

покладені в основу оновленого змісту освіти. Оскільки компетентність учня об'єднує в собі інтелектуальну і навичкову складові, то з огляду цього, дефініцією поняття «компетентність» є засвоєний зміст освіти для розв'язання практичних і пізнавальних ціннісно-орієнтованих, а також комунікативних (у загальному випадку – життєвих) задач [14]. Тож, компетентність являє собою інтегральне особистісне утворення. В межах компетентнісного підходу з'являються різні типи компетентностей (професійна, технологічна, інформаційна, актуальна, соціальна, комунікативна та ін.). І кожна з них передбачає готовність до чогось конкретного. В цьому випадку ми теж говоримо про інтегральний феномен, що поєднує знання, уміння, навички і готовність, але це буде скоріш інструментальний, а не особистісний феномен. Поняття «компетентність» для майбутнього кваліфікованого робітника можна представити як готовність (підготовленість) до виконання тієї чи іншої соціальної ролі: робітника як такого (технологічна компетентність), професіонала у тій чи іншій сфері діяльності (професійна компетентність), члена суспільства (соціальна компетентність), учня (самоосвітня компетентність) та ін. Так, наприклад, технологічна компетентність передбачає готовність людини зрозуміти, присвоїти і реалізувати інструкцію, алгоритм діяльності; інформаційна компетентність передбачає готовність і здатність людини систематизувати, критично оцінити, проаналізувати одержану інформацію; комунікативна компетентність передбачає готовність ставити і досягати цілі усної і письмової комунікації, одержувати необхідну інформацію, відстоювати свою точку зору; соціальна компетентність передбачає готовність і здатність співвідносити свої прагнення з інтересами інших людей, продуктивно взаємодіяти з членами групи при розв'язанні загальних завдань тощо. Тож, у всіх випадках, коли ми говоримо про результат освіти, що проявляється в готовності людини ефективно поєднувати свої внутрішні (знання, предметні уміння, навички, способи діяльності, психологічні особливості

тощо) і зовнішні ресурси для досягнення поставленої мети, ми говоримо про компетенції (інструментарій). В якості суттєвих ознак компетенції Н. Переломова виділяє наступні: постійна мінливість (пов'язана зі зміною вимог до успішності дорослої людини у мінливому суспільстві); чітка орієнтація на майбутнє (проявляється у можливості побудови своєї освіти з урахуванням успішності у особистій і професійній діяльності); уміння здійснювати вибір, виходячи із адекватної оцінки своїх можливостей у конкретній ситуації, що пов'язано з мотивацією на безперервну освіту [11].

Безумовно, така постановка питання є актуальною і для професійно-технічної освіти. Конкурентоздатність особистості на ринку праці, на думку І. Чечель, визначається базовими уміннями і навичками. «Для випускника вони є тим ключем, який відчиняє двері до хорошої роботи і досягнення кращого рівня життя. До базових умінь та навичок відносяться: уміння вчитися, грамотність, мистецтво спілкування, здатність до адаптації, творче мислення, управління собою, уміння працювати в команді, сумісність, уміння впливати на інших – навички лідера. Все вище перераховане є фундаментом професійної компетенції, тобто професійних знань, умінь, навичок і установок, якими учень повинен володіти як в теорії, так і на практиці, і все продемонструвати у кінці навчання»[16, с.160]. Співзвучною цьому є думка Л. Горюнової про те, що «ключові компетенції виступають як базовий інваріантний компонент особистості сучасного фахівця, який сприяє її успіху у професійній діяльності» [3, с.132]. Тож, під ключовими компетенціями ми будемо розуміти необхідні якості особистості, які забезпечують майбутньому кваліфікованому робітнику будівельного напрямку професійну мобільність, захищеність і адаптивність на ринку праці.

Тому, в центрі уваги нашого дослідження знаходяться саме ключові компетенції, оскільки їх сформованість, на нашу думку, буде сприяти ефективному формуванню професійно мобільного кваліфікованого робітника будівельного напрямку.

Радою Європи рекомендовані наступні компетенції:

- політичні і соціальні компетенції (здатність брати відповідальність на себе, приймати участь у спільному прийнятті рішень, регулювати конфлікти ненасильницьким шляхом, приймати участь у функціонуванні і покращенні демократичних суспільних інститутів);

- компетенції, що торкаються життя у багато культурному суспільстві (розуміння відмінностей, повага один до одного, здатність жити з людьми інших культур, мов, релігій, переконань тощо);

- компетенції в області комунікації (володіння усною і письмовою мовами, декількома мовами);

- компетенції, пов'язані з інформацією (володіння інформаційними технологіями, усвідомлення можливості їх застосування, здатність до критичного аналізу розповсюджуваною ЗМІ інформації та реклами та ін.);

- компетенції, пов'язані з формування здатності до постійної самоосвіти як основи неперервної підготовки у професійному плані, досягнення успіху в особистому і суспільному житті [9].

Досвід роботи з розвитку ключових компетенцій в різних країнах переконує, що ключові компетенції – це необхідна умова підвищення якості професійної освіти в цілому, формування професійно мобільних майбутніх кваліфікованих робітників зокрема. Сьогодні теоретичні знання, які тривалий час були головною метою освітнього процесу, повинні стати засобом, а знаннева орієнтація професійно-технічної освіти повинна змінитися на компетентісно-орієнтовану освіту, спрямовану на формування у майбутнього кваліфікованого робітника готовності ефективно поєднувати внутрішні (знання, уміння, цінності, психологічні особливості та ін.) і зовнішні (інформаційні, людські, матеріальні та ін.) ресурси для досягнення поставленої мети. Тож, сьогодні професійно-технічна освіта головним своїм пріоритетом повинна поставити досягнення нового освітнього результату – формування ключових компетенцій учнів, як складової формування професійно мобільної

особистості випускника професійно-технічного навчального закладу. Адже конкурентоздатність на сучасному ринку праці, де за підрахунками фахівців компанії IBM, людина змінює свою професію не менше семи разів за весь період своєї професійної кар'єри, в значній мірі залежить від її здатності набувати і розвивати уміння, навички, які можуть використовуватися або трансформуватися стосовно до цілого ряду життєвих і професійних ситуацій, освоювати нові технології, принципова зміна яких відбувається один раз на п'ять років. Тож, результатом професійно-технічної освіти буде сукупність традиційних результатів плюс результати по становленню і розвитку ключових компетенцій, що є особливим результатом професійно-технічної освіти, оскільки він пов'язує знання та уміння з діями, тобто зі здатністю мобілізувати уміння в конкретній ситуації. В даному контексті завдання формування в майбутніх кваліфікованих робітників будівельного напрямку необхідних компетенцій, що мають значення не тільки для обраної ними професії, але й таких, що забезпечують учням гнучкість і здатність до адаптації в соціальному і професійному середовищі, стає найбільш актуальним для професійно-технічних навчальних закладів. Набір таких «ключових компетенцій» повинен стати необхідним компонентом результатів навчання за професією. Особливо це є актуальним, коли все зростаючі темпи «морального старіння» знань роблять неможливим обмеження освіти заздалегідь визначеним терміном, віком або рівнем. Тільки неперервна освіта протягом всього життя може оперативно і адекватно реагувати на зміни соціально-економічних ситуацій в суспільстві. Тож, як стверджує Л. Горюнова, «виникає проблема формування і розвитку ключових компетенцій у процесі підготовки фахівця і його подальшої трудової діяльності» [3, с.133]. Як свідчить практика, сучасний ринок праці вимагає від конкурентоздатного кваліфікованого робітника не тільки володіння спеціальними професійними знаннями, уміннями та навичками, але й ключовими компетенціями.

На нашу думку, певний інтерес викликає питання про те, якою повинна бути структура ключової компетенції. Адже, якщо з одного боку, інтегральний характер ключових компетенцій передбачає в їх структурі як когнітивну, так і особистісну компоненту, і можемо стверджувати, що учень, оволодіваючи (на основі знань та умінь) будь-яким способом діяльності, набуває особистісного досвіду привласнення діяльності. Таким чином у нього формується власний «ресурсний центр», який є необхідним для формування компетенції. То з іншого боку, компетенції цінні ще й тим, що, будучи набором освоюваних способів діяльності, вони є предметом запиту (роботодавців, самих учнів, батьків, вищих навчальних закладів) та ін.), який може бути актуальним деякий час, а потім повинен коригуватися відповідно до змін соціально-економічної ситуації. У зв'язку з цим варто звернути увагу на те, що ключові компетенції є важливою педагогічною умовою досягнення мети освіти, оскільки завдяки їм учень виступає в якості активного носія суб'єктивного досвіду [18, с. 96]. Аналіз наукових досліджень, присвячених структурі ключових компетенцій, свідчить, що на сьогодні немає єдиної відпрацьованої їх структури.

На жаль, традиційне навчання, як зауважує А.Гетманська, орієнтоване на процес передачі знань викладачем і відтворення цього процесу учнями, обмежує можливість розвитку професійно значимих якостей фахівця і саморозвитку особистості. Для формування ключових компетенцій необхідно вибрати таку технологію навчання, при якій учні більшу частину часу працюють самостійно і вчать плануванню, організації, самоконтролю і оцінці своїх дій і діяльності в цілому [2]. Однією із таких технологій є модульний підхід, основу якого складає активна навчально-пізнавальна діяльність учнів, яка дає можливість індивідуалізувати темп оволодіння знаннями. Нами було здійснено спробу використати модульний підхід в навчанні для формування ключових компетенцій, перелік яких ми визначили в результаті дослідження наукової літератури та ринку праці. До ключових компетенцій ми віднесли:

спілкування (комунікативні навички і здібності); уміння розв'язувати проблеми (уміння так планувати і виконувати дії, щоб одержати очікуваний результат); співпрацю (уміння здійснювати ефективну взаємодію в команді); саморозвиток (здатність організовувати свою діяльність, самопізнання, самооцінка, критичне та аналітичне мислення); компенсаційна готовність (здатність та вміння самотійно долати труднощі, які виникають при засвоєнні нового знання), підприємливість (уміння «продати себе» на ринку праці, уміння проектувати свою діяльність і діяльність інших); володіння інформаційними технологіями (уміння не тільки використовувати відомі технічні програмні засоби обробки інформації, але й здатність до самотійного освоєння нових).

По семи ключових компетенціях був розроблений авторський спеціальний курс «Основи професійної мобільності», який складається із чотирьох модулів і навчальні матеріали до них у вигляді «Посібника для учня». Особливості цих модульних матеріалів полягають у наступному:

1.Враховуючи, що мета – це результат в ідеалі, ми мету навчання по кожній компетенції сформулювали у вигляді результатів. Результат визначає, що саме учень повинен робити по закінченню модуля: демонструвати розуміння, визначати, складати, охарактеризувати. Вже перед початком роботи учень знає, до якого результату він повинен прагнути і що він повинен продемонструвати (не тільки розповісти, а частіше всього саме зробити), щоб довести, що він цього результату досяг.

2.Для опису результату використовуються тільки активні дієслова, дії яких можна перевірити і оцінити. Ми вважаємо, що описані таким чином результати є значимими, досяжними, мають практичну спрямованість.

3.Для кожного результату прописані умови і рівень якості виконання дій. Вони описують поетапне просування учня до досягнення результату.

4.Заключним етапом досягнення результатів є демонстрація учнями своєї компетентності та самооцінка власних компетенцій самими учнями (попередньо навчених цьому). Згідно такому підходу «ключові

компетенції» передбачають оцінювання, яке складається з внутрішньої і зовнішньої оцінки. Внутрішня оцінка передбачає збір учнем власного портфоліо (папка досягнень), складання резюме, бізнес-плану, бізнес-проекту, здійснення самоаналізу і самодіагностики. Зовнішня самооцінка задається і оцінюється зовнішнім органом. Тут можливо використати метод тестування, метод рецензування, метод діалогу учня і оцінювача та ін.[11]. Вимоги по виконанню таких завдань і самі оціночні матеріали також містяться в структурі модуля. Така оцінка є обґрунтованою, вона є процесом збору учнями доказів своєї компетентності, що дозволяє усунути суб'єктивізм в оцінці їх досягнень.

5. Навчальні матеріали, включені до «Посібника для учня», містять необхідний матеріал, який забезпечує учням можливість самостійно працювати з модулем, використовуючи його повністю або ж вибираючи з нього фрагменти. В посібнику міститься і пояснення матеріалу і одночасно робочий зошит, де учень може виконувати тренувальні вправи. В ідеалі, учень самостійно, не звертаючись за допомогою до викладача, може освоїти те чи інше уміння.

6. «Методичний посібник для викладача» містить рекомендації для викладача по проведенню занять.

Ключові компетенції можуть проявлятися як самостійні (особистісні) якості або як складова загальної професійної кваліфікації. Тому модулі можуть викладатися в рамках факультативних занять (як окремі предмети) або ж інтегруватися в різні предмети, у тому числі, професійного циклу і розглядатися як необхідні компоненти результатів навчання. Саме вирішенню цього завдання і присвячено спеціальний авторський курс «Основи професійної мобільності», який призначений для учнів професійно-технічних навчальних закладів різних типів і форм власності. З огляду на те, що модульний підхід у навчанні передбачає укрупнення навчальних дисциплін і збільшення часу на практичну, індивідуальну та самостійну роботу, то вважається можливим об'єднати дисципліни

«Техніка пошуку роботи», «Основи галузевої економіки і підприємництва», «Технологія і етика ділових відносин» в єдиний курс «Основи професійної мобільності» і віднести його до загально-професійної підготовки. Пропонований курс може бути використаний також як розширений елективний курс до вище зазначених дисциплін, оскільки зазначені дисципліни є переважно теоретичними курсами, в яких на практичні роботи виділено лише по 2-5 годин (якостей професійно мобільного кваліфікованого робітника в процесі вивчення лише теоретичного матеріалу сформулювати неможливо).

Метою курсу є формування й розвиток ключових кваліфікацій (базових компетентностей, ключових компетенцій та метапрофесійних якостей) як основи професійної мобільності майбутніх кваліфікованих робітників, у навчально-виробничому процесі професійно-технічного навчального закладу на основі сучасних педагогічних технологій. Основними завданнями курсу є: озброєння учнів знаннями основних наукових понять сутності професійної мобільності; підвищення адаптивності учнів, виходячи з їх соціального досвіду, можливостей і психічного стану; розвиток позитивного ставлення молодого фахівця до самого себе та навколишнього світу; розвиток комунікативної, інтерактивної та перцептивної сторін спілкування, з метою попередження виникнення комунікативних бар'єрів; розвиток в учнів готовності до професійної мобільності; розвиток якостей, необхідних для професійно мобільного кваліфікованого робітника (комунікативних, ділових якостей, здатності до самопізнання та підприємливості); розвиток умінь та навичок планування власного майбутнього професійного життя.

Використання інтерактивних методичних засобів дозволяє найбільш ефективно вирішувати поставлені завдання курсу і забезпечує формування в учнів необхідних особистісних і ділових якостей притаманних професійно мобільному кваліфікованому робітнику. Позакласна самостійна робота сприяє закріпленню набутих в процесі практичних

занять умінь та навичок з планування майбутнього професійного життя та формуванню професійно мобільного кваліфікованого робітника.

Контроль якості процесу навчання здійснюється через виконання кожним учнем тренінгових завдань та підсумковим інтегрованим завданням у вигляді розробки бізнес-плану проекту власного професійного простору та творчого звіту (проекту, презентації, дослідження тощо) «Я хочу знайти своє професійне місце в житті», що можуть публічно захищатися та презентуватися перед викладачем та учнями.

Програма побудована за модульним принципом і містить чотири модулі. Тривалість курсу розрахована на 54 години (1,5 кредити за європейськими стандартами). Кожен модуль включає 1-2 оглядові лекції, тому на вивчення теоретичної частини відведено 10 навчальних годин. Переважна більшість годин повинна бути виділена на практичні заняття та індивідуальну роботу з учнями. Тож, 26 навчальних годин передбачені для практичної діяльності, що передбачає участь учнів в іграх, вправах і тренінгах, роботу з діагностичним матеріалом та 18 годин самостійної роботи.

Програма курсу включає тематичний план, перелік знань і вмінь, формованих в учнів, найменування і зміст тем, включаючи практикуми, список літератури, використаної при складанні курсу.

Підготовка педагогічних кадрів до викладання курсу «Основи професійної мобільності» буде здійснюватись на постійно діючих семінарах при міських (обласних) методичних центрах (кабінетах) на період проведення експерименту, а згодом - на базі установ і інститутів післядипломної педагогічної освіти.

Як ми вже говорили раніше, сучасний етап розвитку професійно-технічної освіти характеризується рядом особливостей. Першою особливістю є постійно зростаючий рівень вимог до професіоналізму випускника професійно-технічного навчального закладу. На цю

особливість свого часу звертав увагу ще С. Батишев, який під професіоналізмом розуміє високу майстерність по набуттю професії, що дозволяє випускнику бути конкурентоздатним на ринку праці. Професіоналізм забезпечує високу мобільність робітників, їх здатність оперативно освоювати нововведення і швидко адаптуватися [1; 13]. На нашу думку, саме сформованість ключових кваліфікацій лежить в основі професійної мобільності робітника та його адаптаційних можливостей. Друга особливість полягає в тому, що у майбутнього професійно мобільного кваліфікованого робітника повинен бути сформований високий рівень самоосвітньої компетенції. Слушним нам здається підхід відомого російського педагога О. Новікова, який, розглядаючи першочергові проблеми побудови системи неперервної освіти, пропонує цікаву концепцію про те, що людина в освітньому просторі може мати три «вектори руху»: по-перше, людина може, залишаючись на одному і тому ж формальному освітньому рівні, залишаючись, наприклад, муляром, медсестрою або інженером, удосконалювати свою професійну кваліфікацію, свою професійну майстерність (умовно назвемо «вектор руху вперед»). По-друге, людина може підніматися по ступенях і рівнях освіти – «вектор руху вгору». При цьому людина може послідовно сходити по ступенях і рівнях освіти, або ж якісь рівні і ступені пропускати... По-третє, неперервність освіти також передбачає можливість не тільки продовження, але й зміни профілю освіти, тобто можливість освітнього маневру на різних етапах життєвого шляху, виходячи з потреб і можливостей особистості і соціально-економічних умов в суспільстві (наприклад, змінити спеціальність) – «вектор руху по горизонталі, вбік» [10, с.201-202]. Розглянемо більш детально останній – третій «вектор руху по горизонталі, вбік» - «можливість зміни людиною на тому чи іншому етапі життєвого шляху, на тому чи іншому ступені освіти області діяльності або ж одержання паралельно освіти у двох або декількох освітніх областях» [10, с.213]. Стосовно учня професійно-технічного навчального закладу – це

може бути набуття інтегрованої або іншої професії. Саме підвищення рівня інтегративності професійної освіти є третьою особливістю сучасних умов. Інтегративність проявляється і в укрупненні професій і у зв'язку фундаментальних і спеціальних знань. Для цього людині необхідна внутрішня можливість здійснення освітнього маневру, виходячи із її потреб і можливостей та соціально-економічних умов. На нашу думку, саме ця внутрішня можливість і забезпечується наявністю ключових компетенцій майбутнього професійно мобільного кваліфікованого робітника.

Четверта особливість сучасного етапу розвитку професійної освіти полягає у зміні орієнтирів в освіті та надання переваги особистісно-орієнтованому підходу. В. Шадріковим розкрито психолого-педагогічний механізм набуття професії, який саме і відображає ці зміни. Як зауважує науковець, на початковій стадії навчання будь-яка професійна діяльність постає перед учнем у формі нормативно-визначеного способу діяльності, який не враховує індивідуальні психологічні особливості учнів та ті зміни, які він може внести у професійну діяльність у процесі освоєння професії. На думку науковця, саме за рахунок індивідуальних особливостей суб'єкт перетворює нормативний спосіб у свій власний індивідуальний спосіб діяльності, надає йому риси індивідуального стилю [17].

Заслуговує на увагу думка, що в умовах ринкової економіки в силу її надзвичайної динамічності, кожній людині прийдеться все життя вчитися і переучуватися, а тому у кожного випускника професійно-технічного навчального закладу повинна бути сформована звичка до самостійного засвоєння знань. В силу цього традиційні форми організації навчання у професійно-технічному навчальному закладі повинні бути модернізованими. На зміну традиційному уроку приходять лекції, семінари, тренінги, індивідуальні та групові консультації, ділові ігри, робота в групах, бригадах, широкого розповсюдження сьогодні набуває

навчальне проектування. При цьому основний акцент повинен робитися на самостійну роботу учнів. Це стає можливим лише за умови запровадження модульного навчання. Принципово змінюється і роль педагога професійного навчання (викладача, майстра виробничого навчання). Якщо раніше він йшов попереду учнів, вів їх за собою, то за нових форм організації навчання він ніби-то вказує учням дорогу, пропускаючи їх вперед. Далі учень одержує наступну порцію навчального матеріалу, а прийшовши на заняття, одержує консультацію, обговорює, програє, опрацьовує в групі можливості його практичного використання. Як свідчить практика, при традиційному підході до організації навчально-виробничого процесу, формування в учнів ключових компетенцій має утруднення, тоді як при використанні модульного навчання, тренінгових технологій, ділових ігор це вирішується значно швидше, адже набуття компетенцій ґрунтується на досвіді діяльності учня – майбутнього професійно мобільного кваліфікованого робітника. Дійсно, щоб навчитися працювати – необхідно працювати. Щоб навчитися спілкуватися – необхідно спілкуватися. Тож, набуття компетенцій в значній мірі залежить від активності самого учня. На помилковість думки, що розвиток і виховання учнів забезпечуються автоматично за рахунок участі їх в навчальному процесі вказував ще К. Ушинський, який говорив, що «моральність не є необхідним наслідком ученості...» [15, с.31].

Під час вивчення авторського спеціального курсу «Основи професійної мобільності» для розвитку ключових компетенцій учнів ми рекомендуємо використовувати: метод навчального співробітництва (робота в малих група, корпоративне навчання тощо), колективний спосіб навчання, метод прискореного навчання, метод кейсів, експрес-метод, метод проектів, ігрові методи. Метод навчального співробітництва ґрунтується на принципі позитивного взаємозв'язку та спільній роботі учнів. Цей метод у педагогічній літературі ще називають «Технологія роботи в групах співробітництва»[12]. Головними факторами, що

забезпечують цей принцип під час роботи в групі є: спільність мети, розподіл ресурсів між членами групи, розподіл ролей, підсумкова «нагорода» групи за результати роботи. Колективний спосіб навчання («Кожен вчить кожного», «Робота в динамічних парах», «Метод Шаталова-Границької» та ін.) – це інтерактивний метод, оскільки кожен учень має можливість по чергову виступати то в ролі учня, то в ролі педагога. В основі цього методу лежить особливим способом організоване спілкування. В основі прискореного методу навчання лежить теорія поетапного формування розумових дій П. Гальперіна. Цей метод передбачає виконання дій зі знаннями з використанням схеми орієнтовної основи діяльності. При цьому методі зусилля учнів спрямовуються не на запам'ятовування навчального матеріалу, а на оволодіння способами діяльності (розумовими, мовленнєвими, перцептивними, фізичними уміннями і навичками виконання практичних дій).

Метод кейсів («case-stady», розв'язування ситуаційних задач, ситуаційний семінар та ін.) передбачає практичне розв'язання конкретних ситуацій. Він служить розвитку умінь розв'язувати практично орієнтовані проблеми. Як свідчить практика, метод кейсів у поєднанні з навчальним співробітництвом є хорошим засобом розвитку ключових компетенцій. Цінним в плані розвитку ключових компетенцій є експрес-метод, який передбачає конструювання знань з використанням фреймової моделі їх уявлення. Цей метод дозволяє учням оволодіти уміннями організовувати й упорядковувати свої знання, тобто управляти ними, працювати з документами тощо. Сутністю методу проектів є стимулювання учнів до розв'язання конкретних проблем, коли учень ставиться в умови, за яких забезпечується розвиток пізнавальних умінь та умінь самостійно планувати свою діяльність. Оскільки метод проектів передбачає з одного боку використання різних методів і засобів навчання. А з іншого – інтегрування знань та умінь з різних областей техніки, технології, то він є досить ефективним для розвитку ключових компетенцій. Разом з тим,

метод проектів передбачає більше самостійної роботи учня (робота з інформаційними, технічними ресурсами та ін.), то переважними формами роботи будуть індивідуальні і групові. Використання методу проектів змінює і роль педагога – він може бути організатором проекту, керівником проекту, консультантом. Головним завданням педагога є спонукання учнів до роздумів, до самостійної оцінки діяльності, до моделювання різних ситуацій тощо. Навчальні проекти умовно можна розділити на чотири групи:

- за тривалістю виконання: міні-проекти (урок), короткотермінові (3-4 уроки), середньотермінові (1-2 місяці), довготермінові (один навчальний рік і більше);
- за спрямованістю проектної діяльності: інформаційні, рольові, практико-орієнтовані, творчі, дослідницькі;
- за типом інтеграції: монопредметні, міжпредметні;
- за типом ресурсу: телекомунікаційні (орієнтовані на використання Internet-технологій).

Цікавим різновидом комплексного навчального проекту є створення навчально-тренувальної фірми (міні-підприємства). Ми погоджуємося з думкою І.Чечель, що навчальні міні-підприємства є не просто однією із активних форм підготовки молоді до професійної діяльності, але й є тією зв'язуючою ланкою між навчальним закладом і сферами соціального, економічного і трудового життя суспільства [16]. Міні-підприємство дає можливість учням реальну можливість пізнати різні сфери діяльності: підприємництво, проектування власної діяльності і діяльності інших, уміння управляти людьми і бути підлеглим, уміння приймати відповідальні виважені рішення, уміння займатися бізнесом за допомогою консультантів. Участь у роботі міні-підприємства сприяє формуванню в учнів відповідальності, ініціативи, співробітництва в колективній діяльності.

Ефективними методами при розвитку ключових компетенцій є педагогічні ігрові методи (ділові, рольові, імітаційні, операційні ігри), які забезпечують інтенсивний розвиток таких ключових компетенцій як спілкування, співробітництво, розв'язання проблем тощо. Відпрацювання ключових компетенцій, пов'язаних з пошуком інформації, комунікативних навичок, навичок використання інформаційних технологій тощо є можливим не тільки під час теоретичного навчання, але й під час виробничого навчання та виробничої практики.

На нашу думку, досить ефективним під час виробничої практики є концентрація уваги майстра виробничого навчання і учнів на заходах, що будуть сприяти розвитку ключових компетенцій:

- оформлення на виробничу практику здійснюється через організацію співбесіди з роботодавцем, складання та представлення резюме;
- до початку практики учень самостійно аналізує свою підготовку і планує свою роботу під час виробничої практики;
- до завдань на практику варто включати не тільки безпосередню роботу на робочому місці, а й збір інформації про підприємство (структура підприємства, асортимент продукції, посадові обов'язки, рекламні матеріали тощо), проведення анкетування роботодавців по оцінці ринку праці та ін.;
- учень готує письмовий звіт про проходження практики з конкретними аналітичними матеріалами;
- підготовка звіту та звіт на звітній конференції про проходження виробничої практики.

В умовах навчальної виробничої практики є доцільним використовувати методи виробничого навчання, що будуть сприяти формуванню ключових компетенцій. Так, наприклад метод робота в групі (бригаді) передбачає, що практичне завдання може видаватися не

індивідуально кожному учню, а бригадиру (керівнику групи), у кожного члена групи можуть бути свої обов'язки, які з часом будуть змінюватись.

У вересні маркетингова служба може провести анкетування учнів випускних курсів, з метою виявлення їх професійних намірів. Проводиться установочна лекція «Створення власного професійного простору» до четвертого модуля «Секрети професійно мобільного кваліфікованого робітника» (авторський курс «Основи професійної мобільності»). Потім проводиться цикл практичних занять, тренінгів, на яких учні вчаться техніці пошуку роботи, технології ведення ділових зустрічей, основам ділового спілкування, знайомляться з секретами успішного працевлаштування, джерелами інформації про можливості працевлаштування, вчаться складати професійне резюме, проектувати свою кар'єру, складати бізнес-план тощо. В процесі засвоєння модуля учні одержують завдання: самостійно знайти собі місце роботи для практики, використавши різні джерела: газети, оголошення в громадських місцях, районні і міський центри зайнятості (без реєстрації), Інтернет (з критичною установкою на одержану інформацію) тощо. Паралельно маркетингова служба працює з можливими роботодавцями (оновлюються контакти з підприємствами, з якими працювали раніше, налагоджуються нові контакти). Після того, як учень по телефону домовляється про зустріч, він самостійно відвідує обране підприємство для участі у співбесіді з роботодавцем (за наявності взаємної згоди між керівництвом навчального закладу і роботодавцем). Таким чином, включення учня у соціальне партнерство дозволяє формувати і розвивати ключові компетенції (спілкування, уміння розв'язувати проблеми, співпрацю, саморозвиток, компенсаційну готовність, підприємливість, володіння інформаційними технологіями).

Досить ефективним для формування ключових компетенцій є метод «імітаційної гри». Наприклад, при проведенні імітаційної гри «Виробнича нарада» важливе значення має підготовчий етап: за тиждень до

проведення гри учням пропонується підібрати собі роль або ж вибрати із запропонованих викладачем чи майстром виробничого навчання (головний інженер, прораб, майстер дільниці, бригадир, інженер з охорони праці, муляр, маляр, штукатур, плиточник, замовник продукції) - кожен вибирає собі роль за бажанням; учнів необхідно попередити щоб вони добре повторили вивчений матеріал, ознайомилися з необхідною для гри технічною і технологічною документацією, з технічними умовами, можливими дефектами та способами їх усунення; з посадами та посадовими обов'язками; з вимогами, які пред'являються до якості продукції, що випускається та ін. Нараду проводить головний інженер (якщо в процесі гри розглядаються складні виробничі питання, то роль головного інженера може виконувати майстер виробничого навчання). Гру краще проводити після вивчення теми (декількох тем), розділу чи модуля. Завдання для гри повинні носити творчий характер і бути приблизно однакового рівня складності. Завданнями може бути розбір і складання опорного конспекту, технологічних схем, властивостей матеріалів тощо. Необхідно враховувати, що вибір типу гри залежить від підготовленості учнів до використання активних методів навчання, від досвіду викладача та майстра виробничого навчання (обов'язково повинні бути учасниками гри).

Таким чином, окрім формування професійних компетенцій, в учнів у процесі професійного навчання формують такі основні навички, як робота в групі, планування роботи, уміння брати на себе відповідальність, тобто формуються ключові компетенції. За результатами виробничої практики учні відпрацьовують презентаційні та аналітичні навички, а інформація представляється як в усній, так і в письмовій формі. Це теж один із шляхів формування ключових компетенцій, які розглядаються як основний освітній результат, як інтегровані знання, вміння, здібності, необхідні майбутньому кваліфікованому робітнику, для того, щоб бути професійно мобільним в різних професійних середовищах.

Висновки до розділу

Дослідження професій сфери обслуговування, проведене за участю фахівців Інституту професійно-технічної освіти НАПН України, Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, педагогів професійно-технічних навчальних закладів та роботодавців-соціальних партнерів не вичерпує усіх проблем сучасного ринку праці. Разом з тим, охоплення такої частини підприємств дало можливість виявити певні тенденції в стані затребуваності професій, їх структурі та змісті. Безперечно, подальшого удосконалення потребують методичні засади дослідження. Для підвищення ефективності подібних досліджень необхідна найтісніша співпраця із роботодавцями – основними споживачами послуг професійно-технічної освіти. Основним принципом аналізу сучасних професій та ринку праці в цілому має стати принцип системності.

Професійні стандарти, створені на підставі аналізу професій повинні бути гнучкими, тобто мати змогу відображати зміни в професіях, трудових операціях, компетенціях. В свою чергу освітньо-професійні стандарти нового покоління повинні забезпечити підготовку конкурентнозатних, висококваліфікованих робітників за сучасними професіями.

Проведений аналіз ринку професій сфери обслуговування показав, що:

- 1) визначення змін у професіях потребує постійного системного моніторингу ринку праці, а це обумовлює необхідність подальшої роботи над методикою дослідження, доопрацювання інструментарію;
- 2) з боку роботодавців змінились вимоги до особистісних якостей робітників, окрім суто професійних компетенцій сучасний робітник повинен бути освіченим, мати достатньо високий рівень особистісної культури;

3) відбулись зміни в професіях, а саме, втратили актуальність окремі найпростіші трудові операції, змінився зміст окремих трудових операцій, ключових компетенцій;

4) із загальної кількості професій сфери обслуговування, наведених в ДК003:2005, найбільш затребуваними на теперішній час є близько 60%, тобто склались об'єктивні умови, які сприятимуть укрупненню та створенню інтегрованих професій.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Батышев С.Я. Блочно-модульное обучение / Сергей Яковлевич Батышев.-М.: Транссервис, 1997.-258 с.
2. Гетманская А.А. Формирование ключевых компетенций у учащихся [Электронный ресурс] / Анастасия Александровна Гетманская.- Режим доступа: <http://festival.1september.ru/articles/213541/>.- Заголовок с экрана.
3. Горюнова Л.В. Профессиональная мобильность специалиста как проблема развивающегося образования в России: дис.. ... доктора пед. наук: 13.00.08 /Горюнова Лилия Васильевна.- Ростов-на-Дону, 2006.- 337 с.
4. Зеер Э.Ф. Компетентностный подход как методологическая позиция обновления образования / Э.Ф. Зеер // Компетентностный подход в образовании: достижения, проблемы и опыт образовательной практики Екатеринбурга: материалы XII городских педагогических чтений.- Екатеринбург, 2006.- С. 11-14 (С.13.)
5. Зеленская Е.В. Компетентностный подход – основа модернизации Российского образования [Электронный ресурс] / Е.В. Зеленская.- Режим доступа: <http://elena-zelenskaj.ucoz.ru/news/2009-07-04-18.-> Заголовок с экрана.
6. Зимняя И.А. Ключевые компетенции – новая парадигма образования / И.А. Зимняя // Высшее образование сегодня.-2003.-№5.- С.34-45.
7. Игошев Б.М. Организационно-педагогическая система подготовки профессионально мобильных специалистов в педагогическом университете [монография] / Б.М. Игошев. – М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2008. – 201 с.
8. Калиновский Ю.И. Развитие социально-профессиональной мобильности андрагога в контексте социокультурной образовательной

политики региона: дис. ... доктора пед. наук:13.00.01 / Калиновский Юрий Исаакович.- СПб., 2001.- 470 с.

9. Модернизация российского образования. Документы и материалы / Под ред. Эдуарда Дмитриевича Днепров.-М.: ГУ ВШЭ, 2002.-332 с.

10. Новиков А.М. Российское образование в новой эпохе. Парadoxы наследия, векторы развития [публицистическая монография] / Александр Михайлович Новиков.-М.: Эгвес, 2000.-272 с.

11. Переломова Н.А. Ключевые компетенции в образовании: современный подход / Н.А. Переломова // Наука и практика воспитания и дополнительного образования. – 2007. – №1. – с. 7-14

12. Полат Е.С. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования / Е.С. Полат.-М.: Academia, 2000.-271 с.

13. Профессиональная педагогика / Под ред. С.Я.Батышева.- М.: ВЛАДОС, 1997.- 526 с.

14. Стратегия модернизации содержания общего образования // Управление школой.-2001.-№30.-С.2-16.

15. Ушинский К.Д. Педагогические сочинения: В 6 тт. –Т.2/ К.Д. Ушинский.-М.: Педагогика, 1988.- 496 с.

16. Чечель И.Д. Педагогические основы профессионального самоопределения учащихся инновационных учебных заведений: дис. ... докт. педагогических наук : 13.00.08 / Чечель Ирина Дмитриевна.- Москва, 1995.- 360 с.

17. Шадриков В.Д. Психология производственного обучения / В.Д. Шадриков.-Ярославль: 1976.-156 с.

18. Шепель В.М. Человековедческие технологии: сущность и перспективы / В.М. Шепель // Мир образования – образование в мире.- 2001.-№4.-С.94-105.

1. Утров Е. В Украине увеличится количество безработных [Электронный ресурс] / Утров Е. //Интернет газета Утро.ua – 2009. – 19 листопада. – Режим доступу: http://utro.ua/ru/ekonomika/v_ukraine_uvelichitsya_kolichestvo_bezrobotnyh_4a07dad30bec7
2. Утров Е. Безработица и нестабильность рынка достигли апогея [Электронный ресурс] / Утров Е. //Интернет газета Утро.ua – 2009. – 19 березня. – Режим доступу: http://utro.ua/ru/ekonomika/bezrobotitsa_i_nestabilnost_rynka_dostigli_apogeya_4a07daf65dc75
3. 30% украинских безработных – молодежь [Электронный ресурс] / Подробности beta – 2008. – 21.жовтня. – Режим доступу: <http://podrobnosti.ua/society/2008/10/21/561673.html>
4. Комітет ВР України з питань освіти заслухав звіт про виконання ЗУ "Про професійно-технічну освіту"[Електронний ресурс] / освітній портал ua – 2008. – 05 червня. – Режим доступу: <http://www.osvita.org.ua/news/36954.html>
5. «Все про бухгалтерський облік» Всеукраїнська професійна газета - Режим доступу: <http://www.vobu.com.ua/ru/info/classproff/1-0.html>
6. Довідник кваліфікаційних характеристик - Режим доступу: <http://www.jobs.ua/ukr/dkhp/>
7. Закон «Про освіту» - Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=1060-12>
8. Закон «про загальну середню освіту» - Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=651-14>
9. Закон «Про вищу освіту» - Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2984-14>
10. Закон «Про професійно-технічну освіту» - Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=103%2F98-%E2%F0>

РОЗДІЛ II. ПРОФЕСІЙНІ СТАНДАРТИ – ОСНОВА ДЕРЖАВНИХ СТАНДАРТІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ

2.1. Вимоги ринку праці як інструмент забезпечення якісної освіти

Реформаційні процеси в економіці країни в кінці XX та на початку XXI століття визначили основну функцію професійно-технічної освіти: забезпечення потреб виробництва і ринку праці у кваліфікованих робітниках. Проте динамічні організаційні, технологічні та соціальні зміни у світі праці викликали необхідність перегляду ролі професійно-технічної освіти у сучасному суспільстві, необхідність зміни її парадигми, а саме: перехід від реагування на потреби світу праці до випереджальної професійно-технічної освіти, тобто формування професійних, соціальних і особистісних компетенцій випускників професійної школи, що дозволить їм забезпечувати можливості успішної реалізації в професійному й особистому житті. Іншими словами, система професійно-технічної освіти має готувати професіоналів-особистостей, які вміють адаптуватися до змін як у професійній діяльності, так і повсякденному житті.

Необхідність особистісного професійного розвитку зазначена в Конституції України, Законі України «Про професійно-технічну освіту» та інших правових і нормативних документах. Так, у преамбулі до згаданого Закону зазначено: «Цей закон визначає правові, організаційні та фінансові засади функціонування і розвитку системи професійно-технічної освіти, створення умов для професійної самореалізації особистості...» [1].

Доцільність переосмислення ролі професійно-технічної освіти розуміють як науковці, так і практики та роботодавці. Система навчання має стати прискореною, випереджальною, інноваційною з метою формування компетентної і кваліфікованої особистості, а також створення умов для розвитку і самореалізації особистості протягом життя. Глобалізаційні процеси в суспільному житті спричинили тенденцію появи

нових принципів організації виробництва та сфери послуг і змусили роботодавця визнати, що сучасний робітник, окрім суто технічної та технологічної кваліфікації, мусить бути здатним швидко адаптуватися до нових умов, оволодівати новими функціями та вирішувати нові завдання, і що така здатність базується на більш широких основах теоретичних знань та практичних навичок. Зазначені зміни в орієнтації профтехосвіти, що викликані змінами у світі праці, вимагають перегляду державної політики у професійно-технічній освіті, формування нової стратегії її розвитку. Визначальним фактором у формуванні нової політики має стати модель випускника професійно-технічного навчального закладу, яка б відповідала змістовій характеристиці особистості сучасного професіонала. Необхідно чітко визначитися, якого фахівця готуватиме система ПТО: робітника, кваліфікація якого орієнтована на вузькопрофільні потреби конкретного роботодавця чи робітника широкої кваліфікації та професійної компетентності, здатного успішно працювати в межах певного поля професійної діяльності на будь-якому підприємстві чи організації, у будь-якому регіоні України.

Така модель випускника потребує іншого розуміння суті Державного стандарту професійно-технічної освіти. Адже цей стандарт – продукт стратегічний, оскільки він є одним із визначальних інструментів реалізації освітньої політики в цілому і тих організаційно-управлінських перетворень, яких потребує ПТО в рамках нової політики. Стандарт також є категорією економічною, оскільки безпосередньо впливає на якість робітничого потенціалу країни. Беззаперечно, сучасний державний стандарт професійно-технічної освіти з конкретної професії має базуватись на новому документі – професійному стандарті – нормативному документі, який охоплює професійні, економічні, екологічні аспекти змісту професії, крім того включає питання охорони і нормування праці та інші.

Професійний стандарт є детальною характеристикою вимірюваних вимог до результатів і якості виконання працівниками трудових функцій у межах

конкретного виду професійної діяльності (професії), виражену в термінах компетенцій.

Сучасні складні й суперечливі пошуки, спрямовані на утвердження української державності, осмислення реалій ХХІ століття, які передусім необхідно розглядати у контексті сучасних соціальних трансформацій, вимагають як усталених, так і нових підходів до визначення психолого-педагогічних закономірностей розвитку, формування й виховання особистості майбутнього фахівця. Входження України в Європейський простір, реалізація основних положень Концепції сталого розвитку, зростання вимог до рівня підготовки фахівців різних галузей виробництва та сфери послуг передбачають інтенсифікацію навчально-виховного процесу професійної школи. Відтак навчальні заклади покликані готувати конкурентоспроможного, компетентного, соціально зрілого, високопрофесійного та відповідального фахівця, здатного орієнтуватися і успішно працювати у сучасних умовах.

Отже, сьогодні, одним із першочергових завдань системи професійно-технічної освіти є підготовка конкурентоспроможного фахівця, який має високий рівень професійної компетентності. Оскільки зміни у національній системі освіти є віддзеркаленням сучасних світових тенденцій, виникає необхідність удосконалення системи щодо забезпечення освіти і підготовки впродовж життя, оновлення змісту навчання, розробки стандартів, упровадження нових технологій професійної підготовки кадрів. За таких умов, наголошує Н.Г.Ничкало, виникає необхідність упровадження нового ціннісного підходу, за яким освіта у ХХІ столітті спрямовуватиметься на забезпечення неперервності усіх ланок навчання, створення необхідних умов для доступу кожної людини до оволодіння новими знаннями, цінностями, відносинами,

компетенціями і вміннями². Нова доба потребує суспільства, яке постійно навчається.

Водночас не можна не брати до уваги той факт, що сфера праці й сфера підготовки професійних кадрів не мають повного порозуміння як по окремих питаннях, так і спільній взаємодії в цілому. Пояснення цим процесам можна знайти в суперечностях, які виникли в наслідок відсутності гнучких механізмів реагування професійної освіти на зміни, які відбуваються на ринку праці. Адже ціла низка професій, які тривалий час були популярними, стрімко втрачає актуальність, проте виникла гостра необхідність переорієнтації на нові уміння, підвищення індивідуальної відповідальності робітника за якість праці, підвищення рівня колективної взаємодії. Окрім того має місце спад масового виробництва, падіння попиту на некваліфіковану працю, натомість швидко поширюється впровадження автоматизованих систем управління виробництвом, а також зростаючий попит на абсолютно нові немасові професії.

Таким чином ХХІ ст. привносить суттєві зміни у сукупність вимог до спеціаліста, а точніше вимог до його підготовки, особистості, професійних якостей. Тобто для результатів освіти усе більшого значення набуває не тільки ЩО знає майбутній спеціаліст, але й як він може діяти у конкретній ситуації. У такому контексті суттєво зростає роль професійної освіти, покликаної підготувати спеціаліста за зрослими загальнодержавними вимогами.

Для відтворення запланованого результату дослідники звертаються до категорії «компетентність», яка надалі виявляється у компетенціях спеціаліста, який здобув певний освітній рівень.

Рівень компетенції визначається як суспільством, так і конкретними роботодавцями, а самі компетенції є сукупністю певних очікувань,

² Ничкало Н.Г. Сучасні світові тенденції, українські реалії та перспективи наукового забезпечення якісної освіти / Якісна освіта в багатоклітинному суспільстві: Матеріали регіонального семінару. К.: Сфера, 2004. — С.35 – 45.

пов'язаних із майбутньою професійною діяльністю випускника. Так, на думку А.Бермуса, одним вагомих показників компетентності є рівень відповідності результатів навчання очікуванням суспільства і роботодавців³.

Компетенції розглядають як феномен, що відображає чинний баланс інтересів суспільства (у меншому ступені, держави), освітніх інститутів, роботодавців, а також споживачів послуг. Тоді основне питання полягає у тому які компетенції і на якому етапі професійної освіти мають бути сформовані?

Отже питання підвищення ефективності і якості підготовки майбутніх фахівців наразі набули нагальності у сфері вітчизняної професійної освіти. У цих умовах особливо актуально постало питання щодо визначення конкретних механізмів, які й змогли забезпечити підвищення якості підготовки конкурентоспроможних робітників. До цих механізмів, передусім, належать професійні стандарти, які визначають вимоги до змісту і умов праці, кваліфікації і компетенцій робітників за різними кваліфікаційними рівнями.

Професійний стандарт (ПС) – це багатофункціональний нормативний документ, який визначає систему показників у вигляді компетенцій для різних кваліфікаційних рівнів і дозволяє визначити ступінь відповідності професійної діяльності робітника вимогам виробництва (сфери послуг)⁴; детальна характеристика нормативних вимог до результатів і якості виконання робітниками трудових функцій в рамках

³ Бермус А.Г. Проблемы и перспективы реализации компетентностного подхода в образовании // Интернет-журнал «Эйдос». – 2005. – 10 сентября: [електронний ресурс]. – Режим доступу 09.10.08: <<http://www.eidos.ru/journal/2005/0910-12.htm>>. – Загол. з екрану. – мова рос.

⁴ Радкевич В. Возможности использования мтн в условиях внедрения национальных профессиональных стандартов: [електронний ресурс]. – Режим доступу 12.10.08: <<http://www.google.com.ua/search?>>. – Загол. з екрану. – мова рос.

конкретної професійної діяльності⁵. Професійні стандарти направлені на забезпечення професіоналізму особистості⁶.

Причини неузгодженості вимог роботодавців до рівня професійної підготовленості робітників пов'язані, перш за все, з об'єктивними процесами в суспільстві, а саме, з переходом від індустріального до інформаційного суспільства, орієнтацією виробництва на сферу обслуговування. Формування ринкової економіки, де, на відміну від планової, зростає рівень конкуренції між підприємствами, утворюється ринок праці як баланс між попитом та пропозицією робочої сили, сприяє підвищенню уваги до рівня кваліфікації виробничого персоналу. Крім того, бурхливий розвиток техніки, наукомістких технологій, створення нових форм і методів обслуговування споживачів, виникнення нових типів виробничих підприємств вимагають від працівника застосування широкого спектра знань, умінь, а також швидкого опанування новими знаннями, вміннями та виробничими функціями, що, в свою чергу, обумовлює необхідність модернізації системи оплати праці. Ці та інші причини диктують необхідність оновлення всієї системи підготовки робітничих кадрів, яка включає професійно-технічні навчальні заклади, навчання на виробництві, неформальне отримання професійних навиків тощо. Основу сучасної професійної підготовки за будь-якими спеціальностями становлять нормативні документи (ДК 003:2010 - Національний класифікатор України. Класифікатор професій; ДК 009:2010 - Національний класифікатор України. Класифікація видів економічної діяльності; ДКХПП – Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників), які містять опис змісту трудової діяльності за певними професіями. Дослідження ринку професій сфери обслуговування,

⁵ Паршина Н.П. Національна рамка кваліфікацій та ДСПТО, заснований на компетенціях: [електронний ресурс]. – Режим доступу 09.11.09: <http://www.mon.gov.ua/education/prof-tech/topic/>. – Загол. з екрану. – мова укр.

⁶ Концепція розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010 – 2020р.) (Проект) : [електронний ресурс]. – Режим доступу 19.10.09: http://www.mon.gov.ua/gr/obg/2009/proekt2010_2. – Загол. з екрану. – мова укр.

проведений науковцями Інституту професійно-технічної освіти НАПН України, спільно з фахівцями Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, педагогічними працівниками професійно-технічних навчальних закладів, роботодавцями підприємств швейної галузі, громадського харчування, ресторанного сервісу, будівництва довірили наявність суттєвих змін у змісті затребуваних професій порівняно зі змістом, визначеним у нормативній документації. Отже, чинна нормативна база для системи підготовки кваліфікованих робітничих кадрів потребує модернізації, а саме, заміни кваліфікаційних характеристик професійним стандартом.

Разом з іншими даними професійні стандарти можуть вміщувати найменування посад і відповідні їм кваліфікаційні й освітні рівні, перелік конкретних посадових обов'язків (що розглядаються з точки зору знань, вмінь та навиків), виконання яких дозволить робітнику реалізувати трудові функції в межах його професійної компетентності.

2.2. ПРОФЕСІЙНІ СТАНДАРТИ – ОСНОВА НАЦІОНАЛЬНОЇ СИСТЕМИ КВАЛІФІКАЦІЙ

У нашій країні, як і в багатьох країнах світу, розглядається питання про формування національної системи кваліфікацій, що представляє собою системний й структурований за рівнями опис визнаних кваліфікацій. Важливою складовою національної системи кваліфікацій є національна рамка кваліфікацій. Вона дозволяє здійснювати вимір і взаємозв'язок результатів навчання й установлювати співвідношення дипломів, посвідчень або сертифікатів про освіту й навчання.

Як свідчать документи й матеріали міжнародних організацій, зокрема Міжнародної організації праці й Організації економічного співробітництва й розвитку, розвиток національних рамок кваліфікацій важливий як для підприємств, так і для працівників, оскільки рамки сприяють навчанню протягом всього життя допомагають громадянам

зробити правильний освітній і професійний вибір, а також гармонізують попит та пропозицію робочої сили.

Пошук оптимальних параметрів для прозорого опису рівнів і змісту кваліфікацій здійснюється вже більше 5 років, у результаті чого було встановлено, що визначення й розмежування рівнів варто здійснювати по змісту таких параметрів, як характер знань, умінь і широких компетенцій. Під широкими компетенціями домовилися розуміти рівень відповідальності, самостійності й складності виконуваної діяльності. Природно, що виділення цих параметрів носить умовний характер. Саме по даному принципі вибудована Європейська рамка кваліфікацій, що містить вісім рівнів.

Національна рамка кваліфікацій, затверджена Постановою Кабінету Міністрів України № 1341 від 23 листопада 2011 р., містить дев'ять кваліфікаційних рівнів. Опис цих рівнів здійснюється за такими дескрипторами: знання, уміння, комунікації, автономність.

Центральним поняттям системи кваліфікацій є результати навчання, що розуміються як досягнення знань тих, що навчаються в області освоєння, умінь, відносин, способів дії і моделей поведінки, необхідних для виконання трудової діяльності. Ці результати визначаються, або встановлюються в сфері праці у формі професійних стандартів та описуються у термінах компетенцій.

У міжнародній практиці розроблення професійних стандартів, як основи для освітніх стандартів і програм, найчастіше регулюється державою та здійснюється суб'єктами сфери праці (роботодавцями). У нашій країні перший досвід з розроблення професійних стандартів отримано педагогічними працівниками системи професійно-технічної освіти в межах спільної експериментальної діяльності Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України та НАПН України.

Одночасно, в макет нових професійних стандартів закладені поняття компетенцій, які, по суті, і мають стати результатами професійної освіти і

навчання. При цьому виявлення професійних компетенцій покладає на розроблювачів професійних стандартів, які мають в цьому процесі взаємодіяти з роботодавцями, розробити відповідну методику опису професійної діяльності. Отже, простежується наближення професійно-технічної освіти до потреб сфери праці, але з іншого боку – відсутня технологія цього «зближення». Більше того, участь роботодавців у розробленні й схваленні професійних стандартів може виявитися формальною і непродуктивною, оскільки вони не завжди можуть чітко й системно «озвучити» свої вимоги, не володіючи необхідною методикою їхнього виявлення. Як показує досвід спільного з роботодавцями проектування професійних стандартів, необхідно модернізувати та детально описати методику системного визначення вимог до кваліфікованого робітника. Однак, є побоювання щодо раптового внесення змін в організацію й зміст праці кваліфікованих робітників.

Важливо підкреслити, що при формуванні професійних стандартів на основі аналізу трудових функцій обов'язково враховуються й передові міжнародні тенденції розвитку конкретної області професійної діяльності, і досвід ведучих підприємств і компаній. Саме інтегрування всіх цих вимог і дозволяє сформувати професійний стандарт, що буде «діяти» протягом хоча б декількох років, що робить його придатним для використання як основу для проектування освітніх стандартів і програм. Якщо ж роботодавці не оволодіють цим методом «самоопису», орієнтованим на перспективу, в освітній стандарт буде вводиться інформація, що, у результаті, не забезпечить тієї якості випускників, що потрібно самим роботодавцям.

Тут важливо підкреслити й ще один принциповий момент, а саме класифікацію областей професійної діяльності, у межах яких має відбуватися розроблення професійних стандартів. Візьмемо як приклад класифікатори ринку праці, що використовуються для розроблення професійних стандартів і кваліфікаційних профілів у Великобританії й

Іспанії. У цих класифікаторах області професійної діяльності не дорівнюють видам економічної діяльності або секторам. Ці області виокремлюються, виходячи з необхідності «погодити» вимоги до працівників з результатами освіти й навчання й кваліфікаціями, і їхня кількість відповідає реальній сегментації ринку праці в країні. Більше того, ці класифікатори не дублюють ISCO-08 (Міжнародну стандартну класифікацію занять), оскільки переслідують інші цілі. Інакше кажучи, класифікація, використовувана при розробці професійних стандартів, являє собою умовний конструкт, що структурує розробку професійних стандартів, які лежать в основі формування кваліфікацій.

У світі не існує уніфікованої методики розроблення професійних стандартів, але практично в кожній країні є інституція щодо стандартизації професій. Відсутня єдина термінологія щодо професійного стандарту. Так, у Великій Британії їх називають «національними професійними стандартами», у Франції – «професійними референціями», а в Німеччині – «порядком навчання». В Україні нормативні документи щодо професій розробляються спеціалізованими відділами Міністерства соціальної політики. Однак, інертність цієї установи, а також проблеми підготовки і працевлаштування випускників професійно-технічних навчальних закладів сприяли тому, що фахівці Департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, науковці Інституту профтехосвіти НАПН України, Інституту інноваційних технологій та змісту освіти та педагогічні працівники професійно-технічних навчальних закладів ініціювали процес створення професійних стандартів нового покоління як підґрунтя для оновлення змісту системи підготовки кваліфікованих робітників.

Професійні стандарти формуються з окремих одиниць, кожна з яких описує вимоги до виконання конкретної трудової функції. Це дозволяє виявити той набір одиниць, що є необхідним і достатнім для одержання відповідної кваліфікації, що підтверджує право людини на здійснення

конкретної професійної діяльності. При цьому кожна одиниця містить перелік дій, що входять у дану функцію, необхідних знань і вмінь, а також вказівка на ступінь складності цих дій і рівень відповідальності й самостійності при їх виконанні, що забезпечує вимірність закладених вимог і можливість формування на їхній основі механізмів оцінки й сертифікації кваліфікацій.

Структура професійних стандартів також дозволяє визначити одиниці стандарту, які можуть скласти зміст додаткового професійного навчання, тобто «розширення» кваліфікації по горизонталі, освоєння додаткових спеціалізацій, що неминуче відбувається в трудовому житті в рамках процесу, що у нас прийнято називати «підвищенням кваліфікації», що по суті не приводить у підвищенню кваліфікаційного рівня.

Таким чином, освоєння відповідного набору одиниць ПС приводить до одержання кваліфікації певного рівня або до розширення обсягу кваліфікації, що дозволяє сформувати чітку типологію кваліфікаційних сертифікатів, що може включати в себе:

- основні кваліфікаційні документи, присуджувані після проходження процедур підтвердження наявності компетенцій, що відповідають установленому кваліфікаційному рівню й придбаних як у результаті освоєння програм формальної освіти, так і компетенцій, що підтверджують освоєння більше високого рівня кваліфікації в процесі трудової діяльності;
- додаткові кваліфікаційні документи, що підтверджують розширення обсягу кваліфікації по горизонталі в процесі навчання або трудової діяльності за рахунок освоєння додаткових компетенцій, що не приводять до підвищення кваліфікаційного рівня.

Варто зазначити, що в тих країнах, де орієнтація на результати навчання має традицію (Великобританія, Німеччина, Ірландія), існує більш-менш пряма кореляція між професійними кваліфікаціями й дипломами й сертифікатами професійної освіти.

Як відомо, у закордонній практиці після рівня початкової професійної освіти, що забезпечує ефективний вихід людини на ринок праці, впливають кваліфікації безперервної професійної освіти, що вимагають практичного досвіду роботи й одержання додаткових, більше глибоких знань і розширення діапазону компетенцій. Освоєння кваліфікацій безперервної професійної освіти припускає обов'язкове володіння кваліфікацією попереднього рівня (кваліфікаціями більше низьких рівнів). У цьому складається принциповий підхід, покладений в основу розробки європейської рамки кваліфікацій і національних рамок кваліфікацій. Це враховано його при формуванні української національної рамки кваліфікацій.

Професійні стандарти можуть сприяти подоланню цього протиріччя, оскільки саме вони забезпечують наступність кваліфікацій з погляду «збільшення» окремих елементів одиниць кваліфікацій у міру підвищення їхнього рівня.

На підставі вищевикладеного можна зробити прості по суті й складні щодо реалізації висновки:

- без професійних стандартів не може бути ефективних освітніх стандартів,
- у випадку відсутності професійних стандартів роботодавці не можуть реально сприяти розробці ефективних і орієнтованих на перспективу освітніх стандартів, якщо їхні представники не мають відповідної підготовки в цій області.

Тому необхідні чіткі організаційні, інституціональні й правові механізми співробітництва між сферою професійної освіти й сферою праці, що надають цьому співробітництву системний і сталий характер і конкретизуючи існуючі угоди про участь роботодавців і їхньої ролі у формуванні змісту професійної освіти. Тут можуть бути різні варіанти, вибір найбільш оптимального з яких має бути зроблений державою,

оскільки саме вона, насамперед, зацікавлена в ефективному розвитку людських ресурсів і громадян у цілому

У міжнародному співтоваристві вже існує цілий ряд моделей професійних стандартів, вивчення яких може допомогти при виборі оптимального рішення для нашої країни. Всі моделі припускають активний процес взаємодії між сферою праці (соціальними партнерами, професійними асоціаціями, службами зайнятості й ін.) і сферою освіти (міністерством освіти, науковцями, асоціаціями роботодавців і ін.).

Вимоги професійних стандартів лежать в основі кваліфікацій у наступних країнах: Австрія, Бельгія, Бельгія (Фландрія), Болгарія, Данія, Естонія, Франція, Німеччина, Угорщина, Ісландія, Ірландія, Італія, Латвія, Ліхтенштейн, Литва, Мальта, Нідерланди, Польща, Португалія, Румунія, Словенія, Іспанія, Швейцарія, Туреччина, Великобританія. Одночасно спостерігаються розходження в точки зору формату й інституціональних процедур як розроблення професійних стандартів, так і обліку їх вимог при формуванні кваліфікацій і освітніх програм. Так, у таких країнах, як Ірландія, Фінляндія, Норвегія, Швеція не існує професійних стандартів у тій формі, як вони існують, наприклад, у Великобританії або у Франції.

Однак всі кваліфікаційні стандарти й освітні програми формуються разом з роботодавцями в рамках чітко структурованих процедур, орієнтованих на визначення результатів навчання, значимих для роботодавців і, по суті, на основі використання методу функціонального аналізу.

Участь зацікавлених сторін (суб'єктів сфери праці) може варіюватися за ступенем інституціоналізації. У ряді країн сформовані інституціональні структури у формі постійно діючих рад. Як правило, у таких структурах спостерігається пропорційне представництво працівників і роботодавців (Великобританія, Нідерланди). В інших країнах відповідні робочі групи формуються в міру необхідності. Участь зацікавлених сторін може також різнитися за ступенем повноважень. У ряді країн зацікавлені сторони

мають тільки консультативні повноваження, в інші – рівний голос при прийнятті рішень у області кваліфікаційних стандартів.

У різних країнах професійні стандарти різняться й за структурою, і змісту. В одних стандартах описані трудові функції й трудові дії в рамках конкретної професії/області професійної діяльності, у той час як інші включають додаткові описи компетенцій або тільки перелік необхідних компетенцій. Крім цього, у деяких країнах стандарти містять інформацію про організаційний контексті, у якому здійснюється трудова діяльність; в окремих стандартах вказується необхідне встаткування й інструменти, яким повинен уміти користуватися працівник. Ці відмінності обумовлені різним розумінням терміна «компетенція» і прийнятим у країні макетом професійного стандарту.

Так, наприклад, компетенції в національній системі кваліфікацій Великобританії й в національних професійних стандартах відбивають здатність людини виконувати необхідні трудові функції відповідно до вимог стандарту. Компетенції умовно розділяються на одиниці компетенцій і описуються в термінах знань і вмінь, які можуть бути обмірювані. Цей підхід іноді називають «функціонально-біхевіористським», оскільки компетенції виявляються в процесі функціонального аналізу, а освоєння або «неосвоєння» компетенцій залежить від того, наскільки успішно вони можуть бути продемонстровані.

У Франції компетенції трактуються як ресурси, використовувані людиною для здійснення діяльності (наприклад, для рішення проблем) у конкретній ситуації. Компетенції мають когнітивну, практичну й поведінкову складові і актуалізуються у діяльності, здійснюваній в конкретному організаційному контексті. Такий підхід поєднує індивідуальне «вимір» компетенції, як приналежності людини, і її організаційний і контекстуальний вимір. Методика, використовувана у Франції при розробці професійних стандартів, приводить до формулювання стандартів з урахуванням умов праці й організаційних

контекстів, у яких виконується трудова діяльність/трудові завдання. Схожі підходи використовуються в Бельгії (Валлонія). У Німеччині поняття компетенції дії (Handlungskompetenz) пов'язане з поняттям професія (Beruf), предметно-орієнтовано й відбиває здатність людини діяти адекватно й соціально відповідально. Аспекти Handlungskompetenz містять у собі: предметну компетенцію (Fachkompetenz), особистісну компетенцію (Personalkompetenz), методичну компетенцію (Methodenkompetenz) і соціальну компетенцію (Sozialkompetenz). Професії поєднуються в області діяльності, з якими зв'язані уміння й знання, і в такий спосіб забезпечується зв'язок різних аспектів компетенції. При подібному розумінні компетенції, знання трудових процесів (Arbeitsprozesswissen) стає важливою частиною професійної компетенції, а відбиття й аналіз таких знань стають основою при розробці освітніх стандартів. Подібні підходи використовуються у Швейцарії й Австрії, де системи професійної освіти реалізують німецьку модель.

Зв'язок професійних стандартів і кваліфікацій у різних країнах забезпечується по-різному. Як уже вказувалося вище, у ряді країн професійні стандарти розробляються окремо й виконують функцію класифікації професійних областей, з якими можуть співвідноситися різні кваліфікації й один або декілька стандартів. Типовий приклад таких стандартів спостерігається у Великобританії. Стандарти такого типу характерні для систем, що ставляться до ліберального типу регулювання, де існують різні структури, що мають повноваження реалізовувати програми, що приводять до присудження кваліфікацій і акредитованих на відповідність цим стандартам.

Інша група країн містить у собі країни, де розробка професійних стандартів інтегрована в процес проектування освітніх стандартів. При розробці кожної кваліфікації в рамках першого етапу розробляються професійні стандарти, які є основою для освітніх стандартів і стандартів оцінки. Ця модель характерна для країн з державною моделлю

регулювання. До цієї групи відноситься більшість країн континентальної Європи.

У третю групу країн входять країни, де реалізується змішана модель. У Франції й Бельгії, наприклад, існують два типи професійних стандартів, а саме, ті, які описують трудову діяльність, що підлягає виконанню власником кваліфікації (стандарт діяльності - *referentiel d'activite*), і ті, які розробляються й використовуються в сфері праці й зайнятості (стандарти професій - *referentiel metier*) і включені у так званий Перелік професій і занять (*Repertoire Operationnel des Metiers et des Emplois*). Структури, що присуджують кваліфікації, розробляють стандарти діяльності (“*referentiel d'activite*”), що співвідносяться з одним або декількома стандартами професій (“*referentiel metier*”).

Наведемо приклади країн, де використовується інтегрований процес розробки професійних і освітніх стандартів, країн, де здійснюється перехід до такої розробки, і країн, де такий підхід не використовується

Таблиця 2.

**Підходи до розробки професійних і освітніх стандартів в
різних країнах.**

Інтегрований підхід	Перехід на інтегрований підхід	Не використовується
Австрія, Бельгія (Валлонія), Болгарія, Данія, Естонія, Франція, Німеччина, Угорщина, Ісландія, Латвія, Литва, Нідерланди, Португалія, Румунія, Словенія, Іспанія, Швейцарія	Італія Люксембург Туреччина Польща	Кіпр Чеська Республіка Греція Ліхтенштейн Мальта Норвегія Словаччина

Ірландія й Великобританія не підходять ні до однієї з вищевказаних категорій. Кваліфікаційні стандарти тут складаються їхніх професійних стандартів і стандартів оцінки, без вказівок на вимоги до освіти й навчання. У той час як освітні програми повинні розроблятися на основі

кваліфікаційних стандартів структурами, що реалізують програми навчання. Є чіткі інституціональні механізми, що забезпечують зв'язок вимог сфери праці й освітніх стандартів і програм і підкріплені чіткої нормативно - правовою базою й зобов'язаннями держави щодо їхнього регулювання, а також наявність навчених кадрів, що забезпечують ефективне функціонування цих механізмів

2.3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ СТВОРЕННЯ ПРОФЕСІЙНИХ СТАНДАРТІВ, ЗАСНОВАНИХ НА КОМПЕТЕНЦІЯХ

2.3.1. Концептуальні засади щодо розроблення професійних стандартів

Питання підвищення ефективності і якості професійно-технічної освіти України вже довгий час стоїть на порядку денному. При цьому тільки в останні роки стала визнаватися необхідність визначення й використання конкретних механізмів, які б змогли реально забезпечити підвищення якості підготовки конкурентоспроможних кваліфікованих робітників.

До цих механізмів відносяться, насамперед, професійні стандарти, які встановлюють вимоги до змісту й умов праці, кваліфікації й компетенцій кваліфікованих робітників на різних кваліфікаційних рівнях.

З наведеного вище визначення професійних стандартів для системи професійно-технічної освіти ключовим є поняття компетенції, оскільки саме вимоги до компетенцій, у тому вигляді, як вони формулюються в професійному стандарті, дозволяють формувати зміст освітніх програм у відповідності із поточними й перспективними вимогами сфери праці.

У сфері професійно-технічної освіти розуміння необхідності переходу на освітні програми, орієнтовані на компетенції, відбито новому підході до формування стандартів професійно-технічної освіти, ухваленій

Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України. Нове покоління стандартів професійно-технічної освіти дозволить розробляти й інноваційні освітні програми. Для того, щоб відбулися якісні зміни у сфері праці, необхідно залучити до активної діяльності з розроблення професійних стандартів громадські об'єднання роботодавців. У Росії для цих цілей було засновано Національне агентство розвитку кваліфікацій, що надає методичну допомогу роботодавцям у створенні професійних стандартів, їх затвердженні й реєстрації.

За участю Інституту професійно-технічної освіти НАПН України та Інституту інноваційних технологій та змісту освіти МОНмолодьспорт України розроблений макет професійних стандартів. На його основі розроблені проекти професійних стандартів для професій харчової, легкої промисловості, а також галузі будівництва. Слід зауважити, що цими інституціями професійні стандарти розглядаються як підґрунтя для розроблення стандартів професійно-технічної освіти, тому у запропонованому макеті та проектах професійних стандартів є суттєві відмінності зі проектами стандартів, запропонованими дослідними установами Міністерства соціальної політики України.

Основою вивчення змісту професійної діяльності кваліфікованого робітника в межах певної професії є вимоги роботодавців, аналіз яких здійснювався при використанні розроблених анкет, осові елементи структури яких наведено нижче.

Структура анкети

Рекомендації по заповненню анкет

Розділ 1. Данні про респондента:

- 1.6 Назва підприємства та вид діяльності _____
- 1.7 Адреса _____
- 1.8 Контактні особи, їх телефони та адреса електронної пошти _____
- 1.9 Форма власності _____
- 1.10 Середня облікова численність зайнятих на підприємстві за рік _____
у тому числі за професією _____

Розділ 2. Функціональна карта:

№	Назва конкретних операцій	Ступінь значимості				Уміння	Знання	Необхідне обладнання,	Необхідні матеріали,	Необхідний інструмент
		1-низька	2-середня	3-висока	4-					
1.	трудова операції									

Розділ 3. Оцінка широких компетенцій

№	назва	Дуже важливі	важливі	Мабуть, не важливі	Не важливі
---	-------	--------------	---------	--------------------	------------

Розділ 4. Місце роботи**Розділ 5. Умови праці****Розділ 6. Вимоги до професійної освіти і навчання****Розділ 7. Вимоги до практичного досвіду роботи****Розділ 8. Умови допуску до роботи**

Скориставшись запропонованими анкетами-опитувальниками виявлені вимоги роботодавців до умінь кваліфікованого робітника з окремих професій, здійснено їх аналіз для визначення змісту компетенцій, які закладатимуться у стандарт й навчальні програми. Необхідно підкреслити, що в процесі анкетування підприємств, розроблення професійних стандартів спостерігалось оновлення й уточнення змісту трудової діяльності (трудових функцій та трудових операцій) з конкретної професії.

Досвід доводить, що паралельно з розробленням професійних стандартів з професій певної економічної галузі та з огляду на НРК, доцільно формувати галузеву рамку кваліфікацій, де кожний рівень кваліфікації має бути описаний чітким набором вимог до знань, умінь і широких компетентностей кваліфікованих робітників. Варто підкреслити, що саме виявлення й опис трудових функцій і вимог до якості їх виконання дозволяють обґрунтовано визначити рівні кваліфікації, які зв'язані не

тільки з отриманою професійною освітою, але й досвідом практичної роботи на підприємствах.

Як вказувалося вище, розроблення професійних стандартів засноване на аналізі трудової діяльності й являє собою послідовність дій щодо визначення змісту конкретних трудових дій, функцій, встановлення вимог до їх виконання, виражених у термінах компетенцій. Ця методика дає можливість розробити професійні стандарти з докладною характеристикою вимірюваних нормативних вимог до результатів і якості виконання працівниками трудових функцій у межах конкретної області професійної діяльності. Однакові вимоги до професійної діяльності дозволяють підтримувати єдиний рівень якості праці на всіх підприємствах галузі, проводити потреби в навчанні й підвищенні кваліфікації персоналу й атестацію персоналу, розробляти модульні програми навчання, впроваджувати нові технології навчання, засновані на компетенціях, проводити незалежну оцінку результатів навчання, розробити й обґрунтувати пропозиції до нового переліку професій, рекомендованих для підготовки в системі профтехосвіти, а також сформувати систему безперервної професійної освіти. Оскільки професійний стандарт є тим мінімумом професійних компетенцій, якому мають відповідати всі працівники й керівники галузі, підприємства й компанії можуть використовувати його як основу для створення своїх внутрішніх або корпоративних стандартів. При цьому вони можуть розширювати або уточнювати види трудової діяльності (функції) працівників з урахуванням особливостей організації виробництва, праці й управління, а посадових обов'язків працівників на підприємстві чи компанії. Таким чином, використання професійних стандартів несе в собі очевидні переваги для працівників, роботодавців, освітніх установ і органів управління освітою.

Професійний стандарт має певні призначення (рис 2.3.1.1) Для роботодавця професійний стандарт є основою для вибору якісного персоналу на ринку праці, оскільки він є основою для визначення критеріїв

оцінки при добиранні персоналу, забезпеченні якості його праці та професійного зростання; підтримки й поліпшення системи управління якістю в організації шляхом контролю і рівня професіоналізму працівників; підвищення мотивації персоналу до кар'єрного зростання у своїй організації; підвищення стабільності та ефективності праці, а, отже, високих економічних результатів.



Рис.2.3.1.1. Цільове призначення професійних стандартів

Для працівника професійний стандарт є основою для визначення власного професійного рівня й напрямів та завдань професійного навчання й удосконалювання; ефективного функціонування на підприємстві; забезпечення власної затребуваності на ринку праці, скорочення строків пошуку підходящої роботи; кар'єрного росту й збільшення доходів.

Для органів управління освітою професійні стандарти створюють можливість сформулювати реальні й вимірні цілі професійної освіти,

планувати обсяги й профілі навчання, визначати траєкторії навчання протягом всього життя.

Для освітніх установ стандарти створюють основу для розроблення освітніх програм; навчальних курсів, навчальних планів і навчально-методичних матеріалів для різних цільових груп (учні (слухачі) системи професійної освіти і навчання, доросле населення, яке потребує удосконалення компетенцій, незайняті громадяни, які бажають повернутись або залучитись до ринку праці тощо).

Розроблення професійних стандартів має враховувати: 1) особливості розвитку постіндустріального суспільства, що характеризується: прискоренням темпу технічних та технологічних змін, швидкими змінами вимог регіональних ринків праці, що розвиваються, а також споживачів товарів (послуг), а також змінами в організації праці й в організаційній структурі виробництва, що в свою чергу призводить до зміни вимог до працівників, які повинні бути більше адаптивними, орієнтованими на постійне навчання й самовдосконалення;

2) міжнародні тенденції в галузі розроблення професійних стандартів, що характеризується співвимірністю вимог, зазначених у стандарті, єдиними критеріями формулювання цих вимог; визначення в стандартах тільки основних трудових функцій певної області професійної діяльності. Основу професійного стандарту мають скласти зразки кращої практики, тобто досвід успішних підприємств і організацій, що є лідерами в певній економічній галузі й орієнтовані на майбутнє, ефективну конкурентоспроможність на національному й світовому рівні, а також вимоги до якісного виконання трудових функцій.

Процедура розроблення професійного стандарту ґрунтується на аналізі змісту трудових функцій, а саме, на виявленні трудових функцій, які притаманні конкретній галузі професійної діяльності. Врахування у професійних стандартах таких компетентностей, які розуміються як

відповідальність і самостійність при виконанні трудових функцій, нестандартність мислення щодо розв'язуваних професійних завдань є вимогою часу, викликаною глобалізацією, розвитком ІКТ, переходом до суспільства, заснованого на знаннях. Ступінь відповідальності й самостійності дозволяє визначати ієрархію кваліфікаційних рівнів.

Професійний стандарт доцільно розробляти галузевими асоціаціями (об'єднаннями) роботодавців із залученням науково-педагогічних кадрів, представників громадськості, з числа яких формуються відповідні робочі групи.

До завдань робочих груп входить:

- розроблення проекту карти для опису трудових дій, функцій, а також первинного опису знань, умінь і ключових компетенцій (функціональної карти);
- організація й проведення опитування підприємств (опитування проводиться в очній формі в рамках інтерв'ю), узагальнення даних анкетування для створення проекту професійних стандартів у конкретній області професійної діяльності;
- розроблення проекту професійного стандарту у форматі одиниць професійного стандарту;
- організація обговорення проекту професійних стандартів у широкому професійному співтоваристві, шляхом організації масових заходів: конференцій, семінарів, консультацій тощо;
- доопрацювання проекту професійного стандарту з урахуванням результатів обговорення;
- подання проекту професійних стандартів на затвердження у встановленому порядку у конкретній області професійної діяльності;
- ухвалення рішення щодо оновлення професійних стандартів або розробленні принципово нових професійних стандартів.

Структурно професійний стандарт складається з окремих елементів, що одержали назву одиниці професійного стандарту, кожна з яких

співвідноситься з певним видом діяльності в межах професії. Отриманий набір одиниць професійного стандарту розподіляється за рівнями кваліфікації на основі узагальнення даних про характер знань і вмінь і широких компетенцій, необхідних для виконання конкретної функції.

Кожна одиниця професійного стандарту вимагає для виконання наявності цілісного набору компетенцій, що відносяться власне до області професійної діяльності. Створені на основі професійних стандартів стандарти професійно-технічної освіти мають забезпечувати опанування цими компетенціями шляхом формування професійних та ключових компетентностей. Ключові компетентності стосуються здатності людини одержувати нові й адаптувати старі знання до нових контекстів, адаптуватися до виробничої ситуації, що змінюється, відповідально ставитись до власного професійного й особистісного росту й розвитку, здатність до ефективного професійного спілкування і вдосконалення професійного середовища й робочого місця. Ключові компетентності виконують саме освітню функцію. Необхідність стандартизації професійних та ключових компетентностей у освітніх стандартах викликана вимогами ринку праці до особистості професіонала.

Відповідно до сучасних вимог до організації праці особливу цінність здобувають компетентності в області планування власної діяльності й оцінки результатів, спільної роботи в команді (трудовому колективі), ефективної взаємодії з колегами, керівництвом й природоохоронною діяльністю. Інакше кажучи, працівник має опанувати певними соціальними й особистісними компетентностями, необхідними не тільки в рамках конкретної професії, але й практично у всіх сферах професійної діяльності. Це забезпечить ефективну адаптивність робітника до змін, що відбуваються на ринку праці.

При розробленні освітніх програм одиниці професійного стандарту проектують у навчальні модулі. При цьому кожний модуль припускає формування всіх компетентностей, пов'язаних з виконанням конкретної

трудової функції, центральною з яких буде професійна. Варто підкреслити, що при формуванні освітнього стандарту й освітніх програм на основі професійного стандарту необхідно врахувати декілька важливих моментів. По-перше, оскільки одиниці професійного стандарту можуть бути описані дуже докладно, то при їх трансформації до освітнього стандарту й для формування модульних освітніх програм може виникнути необхідність об'єднання декількох одиниць професійних стандартів у рамках навчального модуля. По-друге, при формуванні, як освітнього стандарту, так і освітніх програм, конкретні функції згруповуються як обов'язкові й варіативні, при цьому обов'язкові функції припускають можливість спеціалізації.

Таким чином, професійні стандарти створюють основу для обґрунтованого формування змісту освітніх програм. Оскільки сьогодні професійні стандарти розробляються для окремих галузей професійної діяльності, професійно-технічним навчальним закладам необхідно самим проводити опитування на підприємствах для збору необхідної інформації.

Розроблення професійних стандартів, заснованих на компетенціях, дозволить розв'язати такі завдання:

- забезпечення ринку праці фахівцями, що володіють широкими компетенціями;
- забезпечення відповідності робітничих кваліфікацій вимогами роботодавців;
- забезпечення затребуваності кваліфікованих робітників на ринках праці різних рівнів;
- визначення професійного рівня робітника та напрямів, або завдань його професійного навчання і удосконалення;
- підвищення мотивації персоналу до професійного удосконалення;
- створення державних стандартів професійно-технічної освіти.

Основою професійних стандартів є аналіз трудових дій і функцій, які притаманні конкретній галузі професійної діяльності.

Створення професійних стандартів ґрунтується на таких принципах: універсальних:

- об'єктивності (врахування об'єктивності змін на ринку праці, пов'язаних з розвитком постіндустріального суспільства, а також міжнародних тенденцій в галузі розроблення професійних стандартів);
- науковості (використання виключно науково-обґрунтованих підходів, принципів, методів і способів у процесі розроблення стандартів);
- гуманізації (визначення людського ставлення до кваліфікованого робітника як до особистості, яка володіє широкими компетенціями, здатна до навчання і самонавчання, особистісної та професійної самоактуалізації в професійній діяльності та професійної мобільності як пріоритетного напрямку стандартизації змісту професії);
- фундаменталізації (отримання фундаментальної професійної підготовки, що ґрунтуватиметься на розроблених професійних стандартах);

спеціальних:

- принцип *вимірюваності вимог до успішного здійснення трудової діяльності*, зазначених у стандарті, і єдиних критеріїв формулювання цих вимог;
- принцип конкретності (полягає в точності формулювання зазначених у стандарті вимог і критеріїв);
- принцип прозорості (чіткість та зрозумілість у описі професійної діяльності)

Розроблення професійних стандартів як нормативної документації нового покоління дасть можливість: у сфері правового забезпечення забезпечити:

- створення підстав для розроблення нормативно-правової бази у соціально-економічній сфері;

- підґрунтя для вдосконалення нормативно-правової бази системи професійно-технічної освіти, а також розроблення та забезпечення принципово нового механізму державного замовлення на підготовку кваліфікованих робітників у ПТНЗ та залучення до цього процесу роботодавців, науковців, держслужбовців, освітян;

- розроблення методики щодо процедури незалежного оцінювання рівня підготовки кваліфікованих робітників;

у сфері управління:

- створення інституцій із системного моніторингу ринку праці, прогнозування потреби в робітничих кадрах і дослідження змісту трудових операцій (функцій);

- на засадах соціального партнерства створення органу незалежного оцінювання відповідності рівня набутих робітником компетенцій тим, які визначені у професійних стандартах;

у сфері організаційного та науково-методичного забезпечення:

- проведення наукових досліджень у галузі професійних стандартів щодо вироблення рекомендацій з їх удосконалення;

- розроблення та впровадження Положення про професійні стандарти, розроблення структури та макету професійних стандартів, розроблення із залученням до цього процесу соціальних партнерів: роботодавців, науковців, інших зацікавлених сторін – методики створення професійних стандартів, заснованих на компетенціях, які мають стати основою державних стандартів професійно-технічної освіти ;

- розроблення та впровадження методики щодо визначення вимог роботодавців до компетенцій робітників і фахівців;

- розроблення та впровадження методики постійного моніторингу ринку праці;

- поглиблення міжнародної співпраці з питань створення та удосконалення професійних стандартів;

у сфері економічного забезпечення:

- створення нової методики розрахунку вартості підготовки кваліфікованих робітників;
- впровадження механізму стимулювання громадян до підвищення рівня компетенції (кваліфікації), а також роботодавців до участі у модернізації системи ПТО і навчання;
- посилення фінансової самостійності та відповідальності навчальних закладів за результати підготовки кваліфікованих робітників.

Для роботодавця професійні стандарти слугуватимуть основою для:

- здійснення добору і вибору персоналу на ринку праці, що забезпечить високу якість праці;
- підвищення якості організації підприємства через контроль і підвищення професіоналізму своїх робітників;
- підвищення ефективності і якості праці та забезпечення високих економічних результатів;
- розробки стандартів підприємства і посадових інструкцій;
- проведення оцінки, сертифікації та атестації робітників, а також оцінки кваліфікацій випускників закладів ПТО.

Для працівника професійні стандарти будуть орієнтиром для розв'язання питань щодо: забезпечення затребуваності на ринку праці, визначення власного професійного рівня і завдання щодо професійного навчання, удосконалення, кар'єрного зростання.

Установи професійної освіти і навчання за допомогою професійних стандартів здійснюватимуть:

- удосконалення нормативної бази, а саме приведення у відповідність до сучасних потреб ринку праці Довідника кваліфікаційних характеристик професій та посад шляхом оптимізації змісту кваліфікаційних характеристик найбільш затребуваних професій, створення стандартів на нові (інтегровані) професії, які з'являються на ринку праці.
- формування державних освітніх стандартів і програм для усіх рівнів освіти, в тому числі: навчання персоналу на підприємстві, для розроблення навчально-методичних матеріалів;
- встановлення та підтримки єдиних вимог до змісту та якості професійної діяльності в рамках галузі професійної діяльності.

Загальними вимогами до розроблення професійного стандарту є:

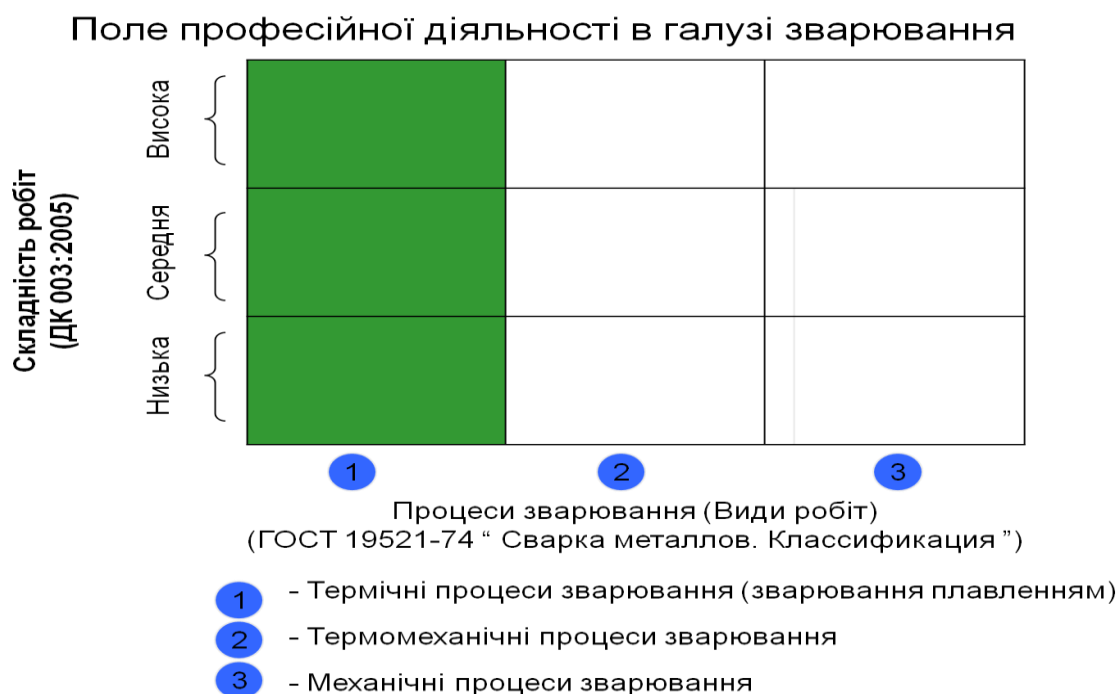
- відповідність останнім вимогам технічного та технологічного розвитку виробництва, організаційній культурі та потребам виду економічної (трудової, професійної) діяльності;
- конкретизація поточної ефективної трудової (професійної) діяльності, підтвердженої представницькою вибіркою кращих у своїй професійній сфері роботодавців та інших експертів;
- рівне, неупереджене ставлення до виробничих та соціально-трудових інтересів працівників чи їх професійних груп (профілів);
- чітке та зрозуміле тлумачення основних термінів та понять.

2.3.2. Досвід розроблення професійних стандартів

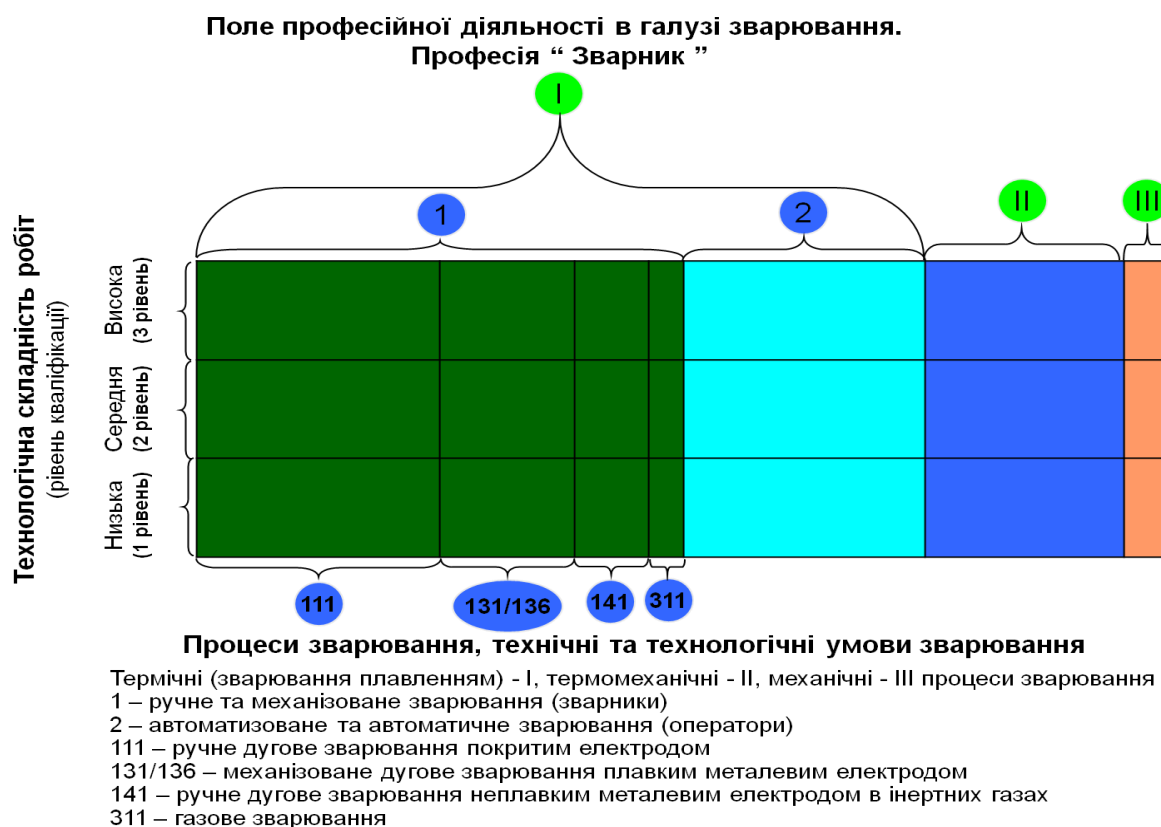
Відчувши незадоволення чинною нормативною базою для підготовки виробничого персоналу, окремі навчальні заклади, які здійснюють професійну підготовку робітничих кадрів, виробничі компанії розробляють власні варіанти професійних стандартів. Так, співробітники Учбово-атестаційного центру інституту електрозварювання імені Є.О.Патона створили стандарт професійної компетентності для професії «Зварник».

Розробники стандарту спирались на чинну кваліфікаційну характеристику професії «Зварник» (код за ДК 003:2005 - 7212), технологічні умови зварювання у відповідності до галузевих нормативно-технічних документів: ДСТУ 2944-94, ДСТУ 2945-94 або ДСТУ ISO 9606(частини 3-5), крім того керувались рекомендаціями Системи стандартів менеджменту якості (ISO) серії 9000. Стандарти цієї серії призначені для допомоги організаціям (установам) незалежно від їх типу в запровадженні та забезпеченні функціонування ефективних систем управління якістю, де важливою складовою є якість професійної підготовки персоналу. Згідно системи ISO в основі підготовки кваліфікованого персоналу для всіх галузей виробництва є формування професійних компетенцій.

Стандарт професійної компетентності для професії «Зварник» створювався поетапно робочою групою, до складу якої ввійшли кваліфіковані фахівці галузі зварювання. По-перше, було визначено поле професійної діяльності зварника в цілому, означене на схемі 3.2.1.1



По-друге, на підставі аналізу виробничого досвіду членів робочої групи всі види зварних робіт були розділені за ступенем складності на рівні, які утворили основу кваліфікаційних рівнів професії.



Далі складався опис змісту професійних компетенцій для кожного рівня, де застосовувався принцип поглинання нижчого рівня вищим. Слід зазначити, що цим стандартом передбачені критерії оцінювання рівня підготовленості працівника за кожним рівнем. Розробники стандарту пропонують проводити оцінювання та підтвердження компетентності зварника незалежними комісіями згідно чинних нормативних документів (ДСТУ 2944-94, ДСТУ 2945-94 або ДСТУ ISO 9606 (частини 3-5).

Позитивним в цьому стандарті є чіткість, конкретність опису професійних компетенцій та критеріїв оцінювання підготовленості робітника та визначені межі компетентності за кожним елементом стандарту.

Професійні стандарти, які розроблялись Центром управління знаннями компанії «Козирна Карта» за сприяння Європейського Фонду Освіти, враховують вимоги конкретного роботодавця. Підхід, що використовували розробники, можна визначити як функціонально-модульний. Члени робочої групи відійшли від певної професії, а орієнтувались на виробничі функції та посадові обов'язки працівників, які задіяні в обслуговуванні гостей в торговельних залах закладів ресторанного господарства усіх типів у межах компанії «Козирна карта». На першому етапі були визначені види робіт з обслуговування, які в подальшому розділено на рівні за складністю та ступенем важливості. В межах кожного рівня, на другому етапі, визначались модулі трудових функцій. Далі наводиться приклад функціональної карти для професійного поля робіт нижчого рівня з обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства (табл. 3.2.1.1)

Таблиця 3.2.1.1

**Функціональна карта для виду робіт щодо підтримки чистоти
торговельної зони підприємства ресторанного господарства**

Трудові дії:	<ul style="list-style-type: none"> – мити підлогу, стіни, устаткування всіх приміщень торговельної зони; – утримувати протягом робочого часу в чистоті різні поверхні (меблі, елементи декору, поверхні у санвузлах тощо); – проводити санітарне оброблення різних поверхонь у приміщеннях торговельної зони ; – добирати й використовувати за призначенням мийні, дезінфікуючі засоби; – слідкувати за справністю, чистотою та комплектацією прибиральної техніки; – доглядати рослини в торговельній зоні; – слідкувати за зовнішнім виглядом та станом меблів, декору, устаткування в санвузлах; – забезпечувати вбиральні розхідним матеріалом; – збирати та транспортувати сміття до встановлених місць; – дотримуватись вимог санітарії та гігієни, безпеки праці при прибиранні торговельних приміщень; – дотримуватись вимог щодо охорони навколишнього середовища.
--------------	--

Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> – різні поверхні стін, підлоги торговельної зони та санвузлів; – Устаткування санвузлів; – Меблі та елементи декору торговельних приміщень.
Засоби праці:	<ul style="list-style-type: none"> – Мийні та дезінфікуючі засоби; – Прибиральний інвентар; – Прибиральна техніка; – Витратні матеріали .
Необхідні знання:	
<ul style="list-style-type: none"> – Уявлення про роботу ресторану; – Види різних поверхонь (стіни, підлога, меблі) торговельної зони; – Види устаткування торговельної зони; – Правила використання прибирального інвентарю та прибиральної техніки за призначенням для гостьової зони. – Вимоги до догляду за різними поверхнями приміщень меблів; – Види та призначення мийних та дезінфікуючих засобів та їх використання з урахуванням вимог щодо охорони навколишнього середовища; – Види витратних матеріалів та нормативи їх використання у санітарних приміщеннях; – Інструкцій щодо комплектації та використання прибирального інвентарю та техніки під час підготовки торговельних приміщень до обслуговування гостей; – Видів озеленення торговельних приміщень та правил догляду за ними; – Усвідомлення можливих наслідків порушення вимог виробничої санітарії та гігієни; – Правил безпеки праці під час прибирання торговельної зони; – Правил особистої гігієни при прибирання торговельних приміщень; – Правил безпечного зберігання мийних та дезінфікуючих засобів; – Особливості прибирання торговельних приміщень до відкриття підприємства та під час його роботи. 	
Необхідні уміння	
<ul style="list-style-type: none"> – Безпечно використовувати прибиральний інвентар та притиральну техніку; – Рациональні методи й прийоми виконання робіт з підготовки торговельних приміщень перед початком роботи, після її закінчення та під час роботи підприємства; – Дотримуватись правил виробничої санітарії та гігієни під час прибирання торговельних приміщень; – Дотримуватись вимог безпечного прибирання торговельних приміщень; – Дотримуватись правил особистої гігієни під час прибирання торговельних приміщень; – Перевіряти стан та комплектацію устаткування та інвентарю для прибирання торговельних приміщень; – Перевіряти стан поверхонь меблів, елементів декору тощо; – Забезпечувати необхідне укомплектування засобами санітарії та гігієни вбиралень, забезпечувати правильні умови зберігання мийних, дезінфікуючих засобів, прибиральної техніки. 	

В межах модуля розробниками пропонується перелік знань, умінь, навичок, а також перелік обладнання та інвентарю, яким має володіти

працівник. На етапі остаточного формування стандарту для кожного модуля визначались можливі робочі місця та умови праці, вимоги до професійної освіти та досвіду роботи претендента на посаду. Перевагою стандарту такого типу є практично повне охоплення всіх видів діяльності з обслуговування відвідувачів. Однак, надмірна деталізація збільшує обсяг стандарту (близько 5 д.а.). Викликає сумнів доцільність включення до стандарту як нормативного документу окремих виробничих функцій. Розробниками практично не враховувалась частота використання тих чи інших функцій на виробництві. Відхід від конкретної професії ускладнює процес запровадження таких професійних стандартів у систему підготовки робітничого персоналу.

2.3.3. Основні положення методики розроблення професійних стандартів

Накопичений досвід створення різними установами, інституціями професійних стандартів має багато позитивного і дає підставу для узагальнення підходів та розроблення універсальної методики створення професійних стандартів, заснованих на компетенціях. Очевидно, процес розроблення професійних стандартів матиме поетапний характер.

Перший етап полягає у створенні робочих груп із залученням роботодавців, науковців, фахівців, працівників ПТНЗ, виборі виробничих підприємств-партнерів для проведення опитування, розробленні анкет (опитувальників) для визначення тенденцій у змісті професій. Мета етапу – на підставі виробничого та/або наукового досвіду компетентних членів робочих груп розробити та впровадити єдину методологію та методику аналізу динаміки професійної діяльності фахівця, з метою вивчення змін у змісті його трудових функцій, операцій та професійному полі в цілому, а також визначити структуру професійних компетенцій і вимог до кваліфікованого робітника.

На цьому етапі постає проблема визначення якісного та кількісного складу групи розробників стандартів. До складу робочої групи доцільно долучати фахівців, які мають досвід аналізу трудових функцій (представник Професійно-галузевої ради (інша уповноважена особа) – модератор), виробничо-технологічного спрямування (лінійні та функціональні керівники – майстри, бригадири, технологи, начальники відділів (цехів) та інших структурних підрозділів), фахівців у сфері управління персоналом (працівники відділів кадрів (розвитку персоналу) тощо). Оптимальна чисельність робочої (експертної) групи, як правило, повинна становити 9 – 11 осіб, із них: модератор, 6 – 7 працівників виробничо-технологічного блоку, 2 – 3 представника сфери управління персоналом. Необхідність формування робочої (експертної) групи саме в такому чисельному складі пов'язана з певною складністю визначення основних трудових функцій (одиниць професійного стандарту). Саме тому фахівці основного виробництва, що розуміються на виробничих, технологічних процесах, нормуванні та організації праці, становлять переважну більшість у складі робочої групи.

Ці фахівці відповідають за збір інформації, яка стосується:

- технології виробництва, сучасного обладнання, інструментів, засобів та предметів праці, що застосовуються в певному виді економічної (трудової, професійної) діяльності;
- основних виробничих операцій і трудових функцій працівників;
- положень чинних галузевих (видів економічної діяльності) регламентів, нормативних документів, які визначають вимоги до змісту та якості трудової (професійної) діяльності;
- вимог, які висуваються до професійних знань, умінь, навичок та інших здатностей (компетенцій) працівників.

Фахівці-експерти у сфері управління персоналом відповідають за збір інформації, яка стосується вимог, що висуваються до працівників певного виду трудової (професійної) діяльності стосовно рівня

кваліфікації, стану здоров'я, досвіду роботи, рівня освіти, наявності спеціальних сертифікатів, необхідних здатностей (компетенцій) для виконання працівниками своїх трудових функцій, включаючи критерії, які характеризують вимоги до виконання професійних (трудових) функцій, тощо.

Усі члени робочої (експертної) групи повинні володіти необхідною термінологією, основними принципами функціонального аналізу трудових процесів, опису одиниць (основних трудових функцій) професійного стандарту, методикою їх проведення та написання тощо

Запрошення фахівців-практиків до робочих груп доцільно проводити на підставі визначення рівня їхньої компетентності щодо змісту певної професії. Існує багато методик відбору та оцінювання особистісних якостей фахівців. Методика, наведена в праці Б.С. Гершунського⁷, неодноразово успішно використовувалась у дослідженнях А.П.Верхоли⁸ та Г.І. Лук'яненко⁹. Взявши за основу критерії та показники цієї методики, ми адаптували їх до наших завдань. Отже, пропонуємо визначати рівень компетентності претендентів у члени робочої групи, згідно таких критеріїв та їх показників:

- стаж роботи за професією: до 5 років – 0,4; до 10 років – 0,7; більше 10 років – 0,8;
- обґрунтованість думки щодо включення певної трудової операції в стандарт: інтуїтивно – 0,2; на підставі власного досвіду – 0,5; на підставі вивчення, узагальнення і впровадження в виробничу практику досвіду успішних підприємств, висококласних фахівців – 0,7;
- шляхи підвищення рівня кваліфікації: самоосвіта – 0,4; курсове навчання – 0,6; стажування в успішних компаніях, підприємствах – 0,8.

⁷ Гершунский Б.С. Прогностические методы в педагогике. – К.: Вища школа, 1974. – 208с.

⁸ Верхола А.П. Дидактические основы оптимизации процесса обучения дисциплинам вуза [Текст]: дис....д. пед.н.:13.00.04: захищена 15.01.1995/ Верхола Арнольд Павлович. – К., 1995 – 345с.

⁹ Лук'яненко Г.І. Проблеми оптимізації навчального процесу підготовки майбутніх учителів трудового навчання до формування культури харчування учнів. // Таврійський вісник освіти. – 2006. – № 1. – С.65-74

Коефіцієнт компетентності розраховують за формулою:

$$K = A \setminus A_{\max},$$

де K – коефіцієнт компетентності претендента, A – сума показників компетентності претендента; A_{\max} – максимально можлива сума показників. При значенні $K \geq 0,75$ вважаємо, що претендент може ефективно працювати в групі розробників професійних стандартів.

Для науковців, освітян, фахівців з економіки праці важливим фактором є базова освіта та наявність досвіду практичної роботи у виробничій галузі, для якої розробляється професійний стандарт.

Не менш важливим є завдання визначення кількості членів робочої групи. Робочі групи, які працювали над створенням проектів професійних стандартів в межах експериментальної діяльності Міністерства освіти і науки України, налічують близько 20-25 чоловік. Така кількість членів робочої групи дає можливість охопити достатньо велику кількість підприємств і ПТНЗ. Разом з тим, виникають труднощі в організаційних питаннях: узгодження часу і місця зборів групи, координація дій і контроль результатів. Психолого-педагогічні дослідження та досвід практичної роботи, набутий під час роботи українсько-німецького проекту «Підтримка реформи профтехосвіти в Україні», показує, що робочі групи чисельністю 8-10 чоловік більш мобільні, мають тісний внутрішній зв'язок та досягають вагомих результатів.

Іншою організаційною засадою плідного розроблення професійних стандартів є вибір підприємств-партнерів, організація функціонування яких може в повній мірі відобразити зміст певної професії. Оптимальним варіантом співпраці є взаємодія з галузевим об'єднанням підприємств або підприємством-лідером галузі. Найскладнішою складовою цього етапу роботи виявився пошук підприємств, які погоджувались на співпрацю, хоча практично всі роботодавці, з якими доводилось спілкуватись під час роботи над професійними стандартами, висловлювали незадоволеність як існуючими кваліфікаційними характеристиками, так і рівнем професійної

підготовки робітників. Оцінка ефективності діяльності підприємства може здійснюватись за багатьма критеріями, які умовно ми поділили на економічні (прибуток, рентабельність власного капіталу, конкурентоздатність, асортимент продукції тощо) та кадрові (чисельність виробничого персоналу, кількість робітників за певною професією, рух кадрів, в тому числі за кожною професією, середній вік персоналу тощо). Досвід співпраці з підприємствами показав, що власники або керівники неохоче надають відомості, що, на їхню думку, становлять комерційну таємницю, тому доцільно запропонувати не абсолютні, а відносні показники окремих критеріїв, за якими можна зробити висновок щодо ефективності роботи підприємства, а саме: час існування на ринку праці (до 5 років, більше 5 років); кількість найменувань виробів, що випускає підприємство (збільшилось або зменшилось за останній час); ставлення до оновлення виробництва (чи передбачено виділення коштів на оновлення виробництва); кількість професій, затребуваних виробництвом та чисельність робітників за кожною професією; середній вік виробничого персоналу тощо. При виборі підприємств-партнерів перевагу надаємо тим, які довший час успішно функціонують, мають широкий асортимент виробів, сучасне обладнання, в процесі виробництва задіяна більша кількість кваліфікованих працівників віком 25-45 років. Нижче наводиться зразок таблиці, яка може бути використана для аналізу ефективності функціонування підприємства з метою залучення його фахівців для вивчення змісту професій.

Таблиця 3.2.1.2

Оцінка ефективності функціонування підприємства

Показник	Шкала оцінювання (необхідне підкреслити)	
час існування на ринку праці	до 5 років	більше 5 років
кількість найменувань виробів, що випускає	збільшилось за останній час	зменшилось за останній час

підприємство		
оновлення виробництва	передбачено виділення коштів	не передбачено виділення коштів
кількість професій, затребуваних виробництвом та чисельність робітників за кожною професією	професія 1 _____ 2 _____ 3 _____	Чисельність працівників за професією
середній вік виробничого персоналу	Молодше 30 років	Старше 50 років

Для визначення тенденцій у змісті професій розробниками використовуються анкети та опитувальники різної структури. Розробники прагнули охопити якомога ширше коло питань, детально визначити тенденції у професійних уміннях, трудових операціях, видах робіт, визначити нові, сучасні види оснащення виробництва, інструментів, матеріалів тощо. До складу анкети увійшло 8 розділів: дані про респондента, функціональна карта професії, шкала оцінювання широких компетенцій за кожною професією, можливе місце працевлаштування робітника за цією професією, вимоги до професійної освіти і навчання, вимоги до наявного практичного досвіду (для професій високого кваліфікаційного рівня, професій, оволодіння якими потребує базової, початкової підготовки і подальшої перепідготовки та підвищення кваліфікації). Така структура анкети дозволяє зафіксувати всі необхідні дані стосовно певної професії при одноразовому відвідуванні підприємства.

На другому етапі розробляється структура стандарту, його макет. Саме цей етап потребує широкого залучення фахівців галузі, які визначатимуть критерії складності робіт, трудових та посадових функцій у відповідності до галузевої або національної рамки кваліфікацій, умови праці та допуску до роботи для кожного рівня тощо. Мета етапу – формалізація змісту професійного стандарту, визначення переліку трудових дій та функцій, їх розподіл за кваліфікаційними рівнями згідно з

НРК, визначення інших атрибутів стандарту, створення професійного стандарту в цілому. Розроблені документи мають узгоджуватись з Законами України «Про стандартизацію», «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності», національною рамкою кваліфікацій (НРК), Державним стандартом України «Система управління якістю: основні положення та словник (ISO 9000:2000, IDT)», стандартами оформлення нормативних документів (ДСТУ 1.0-2003, ДСТУ 1.5-2003).

Нижче наводиться структура професійного стандарту, запропонована методичними рекомендаціями НДІ соціально-трудових відносин Міністерства соціальної політики (лист № 4382\0\14-12\13 від 20 04 2012 року)

ТИПОВИЙ МАКЕТ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНДАРТУ¹⁾

1 Загальні положення²⁾
1.1 Назва виду (підвиду, класу) економічної діяльності та їх код (за Національним класифікатором України ДК 009:2010 "Класифікація видів економічної діяльності")
1.2 Назва виду професійної діяльності (професії, групи професій, посади, професійної назви роботи) та їх код (за Національним класифікатором України ДК 003:2010 "Класифікатор професій")
2 Загальна інформація про професії
2.1 Розмір і профіль професійного сегмента ринку праці, географічне розташування профільних підприємств
2.2 Взаємозв'язок відповідного сегмента ринку праці з його іншими сегментами (регіональними, професійними, галузевими тощо)
2.3 Тенденції розвитку відповідного професійного сегмента ринку праці
2.4 Наявність напрямів кар'єрного зростання за відповідною професією (видом професійної діяльності)
2.5 Організації, що надають освітні послуги, та перелік наявних кваліфікацій
2.6 Інформація про стандарти, стандартні положення та інші нормативні матеріали, які забезпечують діяльність відповідного виду економічної (професійної) діяльності
2.7 Умови зайнятості, у т.ч. оплата праці, надбавки, рівень соціального захисту, соціальний пакет працівників відповідного професійного спрямування
2.8 Умови праці: виробниче середовище, професійні ризики для здоров'я осіб, зайнятих за відповідним професійним спрямуванням, засоби індивідуального захисту, пільги й компенсації тощо

¹⁾ Макет розроблено з урахуванням підходів Великої Британії, Хорватії, Естонії, РФ та власних напрацювань Інституту.

²⁾ Розділи 1, 3, 4, 5 та 6 заповнюються в обов'язковому порядку.

3 Картка виду трудової (професійної) діяльності
3.1 Вид трудової (професійної) діяльності
3.2 Кваліфікаційні рівні за чинною категорійною ієрархією
3.3 Найменування професій (професійних назв робіт, посад)
3.4 Узагальнений опис виконуваної трудової (професійної) діяльності
3.5 Особистісні вимоги
3.6 Вимоги до освіти й навчання працівника
3.7 Необхідність сертифікатів, що підтверджують кваліфікацію
3.8 Вимоги до практичного досвіду роботи
3.9 Умови праці та особливі умови допущення до роботи
3.10 Можливе місце роботи
4 Перелік основних трудових функцій (одиниць професійного стандарту)
5 Опис основних трудових функцій (одиниць професійного стандарту)
5.1 Перелік знань, необхідних для виконання основної трудової функції
5.2 Перелік умінь та навичок, необхідних для виконання основної трудової функції
5.3 Перелік засобів та предметів праці, необхідних для виконання основної трудової функції
5.4 Критерії оцінювання основної трудової функції за ключовими здатностями (компетенціями)
6 Технічні характеристики
6.1 Розробники професійного стандарту
6.2 Номер стандарту, дата його затвердження та запровадження
6.3 Дата наступного перегляду
6.4 Аркуш реєстрації змін професійного стандарту

Базисним елементом професійного стандарту є картка виду трудової діяльності, структура якої наведена на рис 3.2.1.1

Окрім того, до професійного стандарту входить перелік та опис одиниць професійного стандарту — структурного елементу професійного стандарту, що містить розгорнуту характеристику важливої (основної)

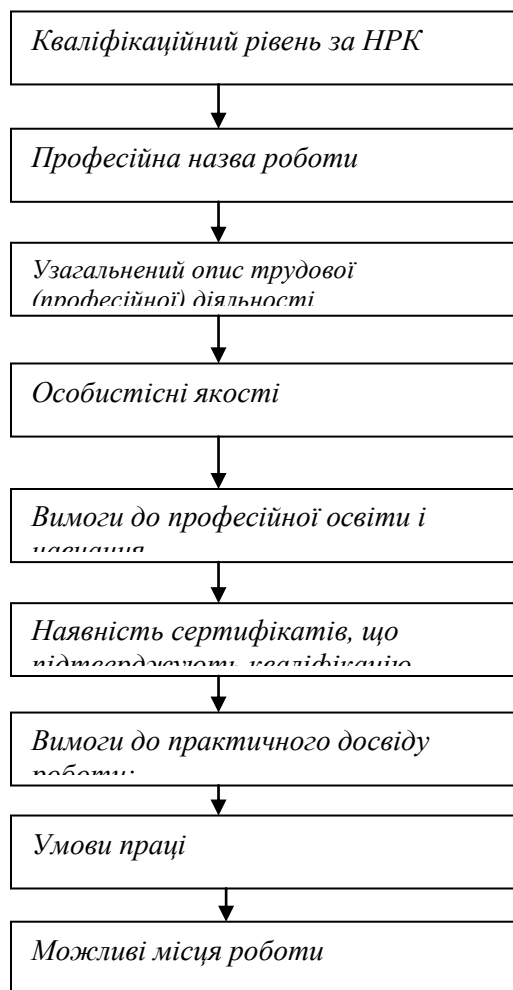


Рис 3.2.1.1. Картка виду трудової діяльності

трудової функції, яка є цілісною, завершеною, відносно автономною та значущою для певного виду трудової діяльності. (рис 3.2.1.2)

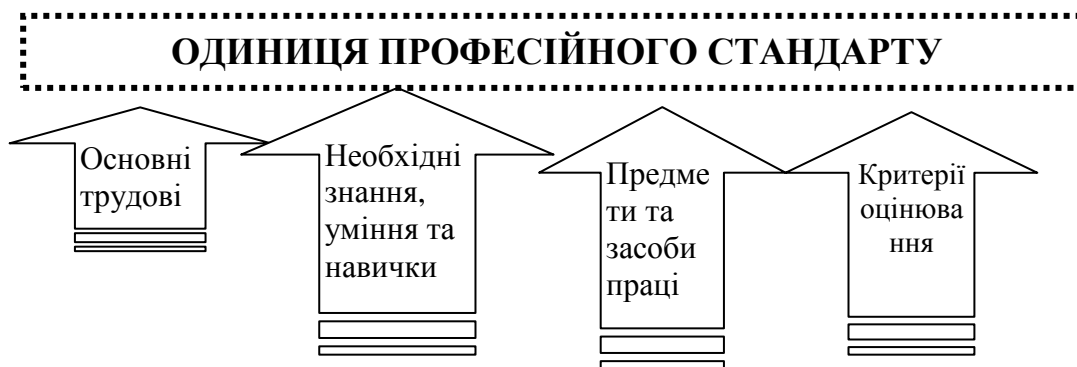


Рис. 3.2.1.2. Структура одиниці професійного стандарту

В частині визначення переліку трудових дій та їх опису існує небезпека надмірної деталізації, як у прикладі розроблення професійного

стандарту компанією «Козирна карта». Для усунення цих недоліків доцільно використовувати запропоновану професором Дрезденського університету В. Блоєм схему аналізу професійних полів та видів робіт (рис 2)¹⁰.

Скільки робітників виконують певну роботу?	Як часто?
Багато	Рідко
Мало	Часто

Рис. 2. «Хрест рішень» професора В.Блоя

Відповідно до схеми кожен вид робіт аналізується за частотою використання та ступенем залучення виконавців. Вказана методика дозволяє включити до стандарту найбільш поширені, узагальнені трудові функції. На цьому етапі здійснюється формування змісту стандарту, визначаються кваліфікаційні рівні професії, згруповуються за рівнями професійні компетенції.

На першому етапі проектування Стандарту постало завдання залучення фахівців, спроможних чітко визначити вимоги до компетенцій майбутніх працівників. Саме через компетенції, які розуміються як здатність особи застосовувати знання, вміння, практичний досвід та виробничі та особистісні відносини у різних трудових ситуаціях. Компетенції в проектах стандартів, які розроблялись лабораторією змісту професійної освіти і навчання Інституту професійно-технічної освіти НАПН України спільно з ПТНЗ сфери послуг та будівництва об'єднані в дві групи: професійні компетенції, що забезпечують виконання трудових операцій (видів робіт); ключові компетенції, що сприяють ефективній

¹⁰ Взаємодія ринку праці та професійно-технічної освіти. Механізми створення Державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних професій: Зб.мат, підгот.у рамках реалізації укр.-нім. проекту «Підтримка реформи професійно-технічної освіти в Україні». – К., 2006. – 276с. – С.21

взаємодії працівника у професійній діяльності та у міжособистісних стосунках. Разом з тим, практично всі опитані роботодавці визначених галузей відзначили доцільність включення до професійного стандарту вимог не тільки професійних знань і умінь, але й до таких особистісних якостей робітника як адаптивність, гнучкість, толерантність, здатність навчатися, уміння здійснювати пошук інформації та інтерпретувати її, ухвалювати рішення, володіти інформаційними і комунікативними технологіями, вміти презентувати себе тощо.

Дискусивним питанням є включення до професійного стандарту критеріїв оцінювання виконання робітником вимог до робітника, визначених стандартом. Такі критерії наведені у проекті професійного стандарту на професію «Підручний сталевара конверторного виробництва (конвектора)», розробленому НДІ соціально-трудових відносин спільно з роботодавцями металургійної галузі. Зразок критеріїв оцінювання виконання трудової операції «Брати участь у перевірці стану футеровки конвертера, устаткування й механізмів, що забезпечують роботу конвертера». (табл. 3.2.1.3)

Таблиця 3.2.1.3

Критерії оцінювання трудової операції

3А.1 Брати участь у перевірці стану футеровки конвертера, устаткування й механізмів, що забезпечують роботу конвертера		
Перелік необхідних здатностей (компетенцій) (К)	Критерії оцінювання необхідних умінь і навичок (У; Н)	Критерії оцінювання необхідних знань і розумінь (З; Р)
1	2	3
К₁ Професійно-нормативна	Повинен показати, як: <ul style="list-style-type: none"> • У₁ обслуговувати й перевіряти стан конвертера, устаткування й механізмів, що забезпечують роботу конвертера, з комплектом робочого інструменту перед початком витопплення. 	Повинен розповісти про: <ul style="list-style-type: none"> • З₁ призначення, будову, принципи роботи конвертера і систем його забезпечення; • З₂ інструкцію з технічного обслуговування та експлуатації устаткування; • З₃ графіки проведення профілактичних ремонтів.
К₂ Професійно-виробнича	Повинен продемонструвати, як: <ul style="list-style-type: none"> • У₂ перевіряти стан теплозахисних екранів, огорожувальних щитів, 	Повинен розповісти: <ul style="list-style-type: none"> • З₄ про організацію робіт після підготовки конвертера

	<p>теплоізоляції балок і колон, що піддаються дії факела або тепловипромінювання;</p> <ul style="list-style-type: none"> • У₃ визначати візуально стан зовнішнього вигляду конвертера та його механізмів; • У₄ перевіряти міцність і щільність кріплення знімних днищ до конвертера, а також стан клинів і болтів для їх кріплення; • У₅ оглядати футеровку конвертера. 	до витоплення та обладнання робочого місця підручного сталевара.
К₃ Управлінська	<p>Повинен показати, як:</p> <ul style="list-style-type: none"> • У₆ брати участь у щозмінній перевірці стану конвертера та його механізмів 	<p>Повинен продемонструвати знання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • З₅ правил перевірки стану й очищення конвертера; • З₆ місцезнаходження запасних частин, технологічних деталей, інструментів і пристосувань, їх укомплектованості;
К₄ Працезахоронна (екологічна)	<p>Повинен показати, як:</p> <ul style="list-style-type: none"> • У₇ підготувати конвертер до роботи. <p>Повинен показати, як користуватися:</p> <ul style="list-style-type: none"> • У₈ інструкцією з охорони праці та промислової безпеки; • У₉ "Санітарними правилами для чорної металургії" СП 25274; • У₁₀ "Санітарними правилами організації технологічних процесів і гігієнічними вимогами до виробничого устаткування" СП 1042; • У₁₁ планом ліквідації аварій. 	<p>Повинен продемонструвати наявність знань:</p> <ul style="list-style-type: none"> • З₇ інструкції по охороні праці і промислової безпеки; • З₈ "Санітарних правил для чорної металургії" СП 2527; • З₉ (ЗА.1 З₉) "Санітарних правил організації технологічних процесів і гігієнічних вимог до виробничого устаткування" СП 1042;А • З₁₀ плану ліквідації аварій
К₅ Соціальна	<p>Повинен показати, як:</p> <ul style="list-style-type: none"> • У₁₂ взаємодіяти з членами бригади в процесі перевірки стану конвертера. 	<p>Розповісти, як:</p> <ul style="list-style-type: none"> • З₁₁ взаємодіяти з членами бригади в процесі перевірки стану конвертера
К₆ Особистісна	<p>Повинен продемонструвати навичку:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Н₁ оперативних дій і прийняття правильних рішень при позаштатних ситуаціях під час перевірки стану конвертера. 	

Слід звернути увагу на запропоновані для оцінювання групи компетенцій. Ми не погоджуємось з таким угрупованням, оскільки значна

кількість груп компетенцій утруднює розроблення педагогічної системи оцінювання стану підготовки робітника.

Третій етап: здійснення процедури оцінювання стандарту. Його затвердження, а також визначення засад розроблення стандартів професійно-технічної освіти на принципах модульної технології навчання. Мета етапу: забезпечення зв'язку між професійними та державними стандартами професійно-технічної освіти.

На думку розробників представлених проектів професійних стандартів експертизу та оцінювання стандарту має проводити спеціально утворена державна інституція. Процедура оцінювання, визначена спеціально створеними законодавчими актами, повинна забезпечити відповідність запропонованого проекту вимогам до нормативних документів. У разі позитивного рішення, стандарт набуває статусу нормативної документації. Розробники наголошують на необхідності короткотермінової оцінки проекту стандарту, що пов'язано з швидкими змінами у змісті професійної діяльності. У разі необхідності до стандарту можна вносити зміни. Таким чином, професійний стандарт має бути гнучким документом, який сприятиме ефективній підготовці конкурентоздатної в умовах ринкової економіки кваліфікованої робочої сили.

Розроблення професійних стандартів нового покоління – багатоаспектна проблема, вирішення якої потребує залучення широкого кола фахівців: науковців, освітян, роботодавців, практичних робітників та наукового обґрунтування всіх його стадій.

ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ ЗМІСТУ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ ОФІЦІАНТА

Орієнтуючись на сучасні вимоги сфери послуг та враховуючи зміст європейських ключових компетенцій, певні ключові компетенції кваліфікованих робітників ресторанного сервісу набувають значення

професійних. Так, важливою складовою становлення особистості як професіонала у обраній сфері є досконале володіння рідною мовою та, враховуючи туристичні ресурси України, володіння хоча б однією іноземною мовою.

Сучасні інформаційні потоки змінюють можливості та способи роботи працівника: полегшують певний вид діяльності та надають необхідні можливості для удосконалення попередніх знань. Інформаційно-комунікаційні технології міцно увійшли в процес обслуговування та розрахунку гостей у підприємствах ресторанного господарства. Отже, інформаційно-комунікаційна компетенція для офіціантів також набуває значення професійної.

Безумовно, лише інформація не забезпечить формування культури особистості. Для того, щоб спілкування було успішним, потрібні вміння, а їх набувають психологічними засобами та досвідом постійної взаємодії з людьми. Володіння необхідною інформацією, вміння вчасно та достовірно її опрацювати та передати залежить від культури людини загалом, від її культури спілкування, культури слухання, слідування нормам професійної етики та етикету. Володіти психологічними знаннями – це «бачити» настрій своїх відвідувачів, проявляти емпатію, розуміти їх емоційний стан, визначати їх соціальний статус і походження. Все це становить зміст психологічної професійної компетентності офіціанта.

Названі вище обставини стали умовою створення на базі Івано-Франківського вищого професійного училища готельного сервісу і туризму робочої групи з розроблення професійного стандарту з професії «Офіціант». До складу робочої групи були включені керівники та провідні фахівці закладів ресторанного господарства, які мають тісний зв'язок з професійною підготовкою обслуговуючого персоналу карпатського регіону. В регіоні переважна більшість закладів ресторанного сервісу приватні, невеликі за потужністю, універсальні за організацією технологічного процесу. Хоча кількість великих підприємств-партнерів

незначна, найбільш результативна інформація щодо оновлення змісту професій надійшла саме від них.

Членами творчої групи велика увага приділялась вивченню та аналізу інноваційних виробничих технологій у закладах ресторанного обслуговування. В процесі опитування роботодавців карпатського регіону виявлено, що вимоги до професії, передбачені кваліфікаційними характеристиками, в цілому задовільняють реальні потреби ринку праці. Однак, вивчаючи пропозиції роботодавців, виявлено окремі доповнення до діючих кваліфікаційних характеристик у певних трудових операціях, що зведені в таблицю 3.2.1.4.

Таблиця 3.2.1.4.

Порівняльна таблиця трудових операцій

№ з/п	Назва конкретних операцій	Чинна кваліфікаційна характеристика		Пропозиції роботодавців	
		Офіціант має:		Офіціант має:	
		уміти	знати	уміти	знати
1	2	3	4	5	6
Офіціант III розряду					
1.1	Підготовка до обслуговування відвідувачів	Готує зал до обслуговування; отримує посуд, прибори, білизну і здає їх після закінчення	Види обслуговування споживачів та сервіровки столів в ресторанах, кафе та барах з включенням в меню виготовлених на замовлення та фірмових страв,	Працює з новими типами розрахунково-реєстраційного обладнання	Правила експлуатації нових типів розрахунково-реєстраційного обладнання
		зміни; здійснює попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування	напоїв, кондитерських виробів; види, призначення та вимоги приборів, білизни, що використовуються, порядок їх отримання та здавання, правила експлуатації відповідних видів торгово-		

			технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів та їх використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни		
1. 2	Обслуговування відвідувачів	Обслуговує споживачів в закладах ресторанного господарства із складною сервіровкою столів; приймає замовлення від споживачів; надає споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи; розраховується із споживачами, виписує рахунок на бланку встановленої форми; здає виручку в касу закладу в установленому порядку; використовує обладнання та інвентар за	Асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них, правила етикету під час обслуговування споживачів, порядок розрахунків із споживачами за готівку та у безготівковому порядку, правила ведення обліку та здавання виручки.	Приймає замовлення та проводить розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, спілкується з відвідувачами однією розмовною іноземною мовою.	Правила прийому замовлення та розрахунку з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, знати хоч би одну мову іноземну на розмовному рівні.

		призначенням, надає першу допомогу при харчових отруєннях.			
1.3	Спеціальні та прогресивні форми обслуговування	Обслуговує весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї, в закладах ресторанного господарства, на підприємстві та вдома.	Види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організацій, окремих споживачів.	Обслуговує в номерах готелю, шведський стіл, учасників нарад, конференцій, семінарів.	Правила обслуговування в номерах готелю, правила обслуговування шведського столу, учасників нарад, конференцій, семінарів.
Офіціант IV розряду					
	Обслуговування відвідувачів	Обслуговує споживачів в закладах ресторанного господарства із складною сервіровкою столів; приймає замовлення від споживачів;	Асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них, правила етикету під час обслуговування споживачів, порядок розрахунків із споживачами за готівку та у безготівковому	Приймає замовлення та проводить розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональн	Правила прийому замовлення та розрахунку з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, персональн
		надає споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи; розраховується із споживачами, виписує рахунок на бланку встановленої форми; здає виручку в касу	порядку, правила ведення обліку та здавання виручки.	ий кишеньковий комп'ютер, спілкується з відвідувачами однією розмовною іноземною мовою.	ий кишеньковий комп'ютер, знати хоч би одну мову іноземну на розмовному рівні.

		закладу в установленом у порядку; використовує обладнання та інвентар за призначенням, надає першу допомогу при харчових отруєннях.			
	Спеціальні та прогресивні форми обслуговування	Обслуговує весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї, що в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника та вдома	Види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організації окремих споживачів	Обслуговує в номерах готелю, шведський стіл, учасників нарад, конференцій, семінарів.	Правила обслуговування в номерах готелю, правила обслуговування шведського столу, учасників нарад, конференцій, семінарів.
	Обслуговування бенкетів та прийомів	Обслуговує товариські зустрічі, вечори відпочинку тощо в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника	Види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організації окремих споживачів	Організовує та проводить різні види кейтерингового обслуговування, дипломатичні прийоми.	Правила організації та проведення кейтерингових обслуговувань, дипломатичних прийомів.
Офіціант V розряду					
1. 2.	Обслуговування відвідувачів	Обслуговує споживачів з особливо складною сервіровкою столів, що відображає	Знає кулінарну характеристику, одержання послідовності подавання та відповідність асортименту вин та	Приймає замовлення та проводить розрахунки з відвідувача	Правила прийому замовлення та розрахунку з відвідувача

		національні особливості та тематичну направленість закладу харчування заміських національних тематичних кафе, барів та ресторанів; надає споживачам допомогу під час вибору страв та напоїв, рекомендує напої до страв; подає деякі фірмові страви та напої з проведенням заключних операцій в присутності споживача, який замовив ці страви; обслуговує	вино-горілчаних виробів стравам, що подаються, особливості харчування іноземних туристів, правила етикету під час обслуговування споживачів; одну – дві іноземні мови в межах розмовного мінімуму; основні харчові речовини та їх біологічну цінність засвоєння їжі в організмі людини та фактори впливу на процес засвоєння поживних речовин; рекламну діяльність закладів ресторанного господарства	ми через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, спілкується з відвідувачами іноземною мовою.	ми через комп'ютерно-касову систему, персональний кишеньковий комп'ютер, знати іноземну на розмовному рівні.
		іноземних туристів; розраховується з споживачами виписує рахунок на бланку встановленої форми; керує роботою офіціантів нижчої кваліфікації та учнів			

Роботодавцями були визначені трудові операції, які виникли протягом останніх 2-3 років та перспективні трудові операції (табл. 3.2.1.5)

Таблиця 3.2.1.5

Нові та перспективні трудові операції

№	Назва операції	Офіціант має:	
		знати	уміти
1	2	3	4
	Проведення декантування	Підготовляє підсобний столик, демонструє вино замовнику, відкриває пляшку, переливає – відділяє вино від осаду – в декантор, наливає вино замовнику – пробний ковток, подає вино гостям.	Правила декантування вин в присутності відвідувачів; правила організації робочого місця, правила особистої гігієни
	Проведення траншування	Переносить страви до обіднього столу, демонструє страви, порціює страви, розігріває шматки страви, оформляє тарілки, перекладає порційні шматки на тарілки, подає індивідуально відвідувачу	Правила траншування страв з птиці, риби, м'яса, призначення приборів, правила користування приборами для траншування, правила подачі страв, правила особистої гігієни.
	Проведення фламбування	Організовує робоче місце, розігріває сковорідку, оформляє тарілки, - порціює	Правила фламбування фруктів та інших страв, технологію фламбованих страв,
		фрукти (продукти), смажить фрукти (продукти), перекладає фламбовані страви на тарілки, подає індивідуально	асортимент і призначення посуду, приборів і інвентарю; правила ТБ і охорони праці, правила санітарії і гігієни.
	Розрахунок з відвідувачами через комп'ютерно-касові системи	Проводить розрахунок; вибиває чеки; володіє навиками з професійної етики.	Правила роботи та принципи експлуатації комп'ютерної техніки, правила користування комп'ютерно-касовою системою, правила техніки безпеки і охорони праці.
Перспективні трудові операції			
	Прийом на замовлення столів та страв по Інтернету.	Переглядає інтернет-пошту; відбирає і сортує замовлення; підтверджує замовлення по	Правила етикету, асортимент страв та напоїв, кулінарну та товарознавчу характеристики, правила

		телефону; володіє навиками користування комп'ютером, принтером, Інтернет - ресурсами; володіє іноземною мовою	користування комп'ютером, Інтернетом.
--	--	---	---------------------------------------

Співпраця з роботодавцями дозволила обґрунтувати професійні функції обслуговуючого персоналу сучасних закладів ресторанного сервісу. Їх можна визначити як підготовчі, технологічні, контрольні та організаційні. Підготовчі виробничі функції характерні для усіх груп робітників і передбачає виконання робіт пов'язаних з розподілом працівників залу по бригадах і робочих місцях, а саме: підготовкою посуду, приборів, інвентарю та білизни до роботи, організацією робочих місць в торговельному залі закладів ресторанного господарства, а також робочих місць для подачі страв і напоїв в присутності відвідувачів (декантування, траншування, фламбування).

Технологічні функції пов'язані із складанням меню та преїскурантів, оформленням реклами, прийомом відвідувачів, створенням музичних програм, ознайомленням із меню, преїскурантом, прийомом замовлення, процесом обслуговування відвідувачів в залі та за барною стійкою, подачею холодних і гарячих закусок, перших і других страв, солодких страв, холодних і гарячих напоїв, кондитерських виробів різними способами: «в стіл», «в обнос», із використанням приставного столика; подачею алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, проведенням декантування вин, траншування та фламбування страв. Крім того, технологічні функції офіціанта включають прибирання посуду і приборів, проведення розрахунків з відвідувачами, обслуговування банкетів, прийомів, тематичних заходів, обслуговування іноземних туристів, ведення облікової документації: товарно-касової книги, книги обліку розрахункових операцій, здачею виручки в касу підприємства, виручки на розрахунковий рахунок в банк.

Контрольні функції пов'язані з перевіркою якості та страв за допомогою органолептичних показників, відповідності кількості страв та напоїв, вказаній в нормативно-технологічних документах, за допомогою ваговимірювального обладнання та мірного посуду. Контрольні функції, якими має володіти офіціант, покликані слідкувати за своєчасним і якісним виконанням замовлення, забезпеченням безпеки харчування, своєчасним прибиранням столів, правильністю проведення розрахунків, перевіркою справності та готовності до роботи торгово-технологічного обладнання, контролем за організацією процесу обслуговування споживачів, контролем належних умов праці, із складанням графіків виходу на роботу.

Організаційні функції визначають порядок виконання робіт в процесі підготовки торгового залу та барної стойки при обслуговуванні відвідувачів, правила охорони праці при виконанні робіт. Офіціант повинен вміти визначати порядок передачі замовлень та отримання продукції з кухні, організації та проведення спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів, обслуговування в номерах готелів, обслуговування іноземних туристів.

АНАЛІЗ ЗМІН У ЗМІСТІ ПРОФЕСІЙ ГАЛУЗІ «БУДІВНИЦТВО»

Будівельна індустрія – один з показників успішного економічного розвитку країни, з цією галуззю пов'язано багато інших суміжних галузей, таких як металургія, адже будівництво забезпечує реалізацію до 30% продукції металургії. 90% вітчизняних виробників будматеріалів забезпечують будівництво усередині країни. Будівельний комплекс є одним з найважливіших сегментів нашої економіки, що забезпечує роботою не лише будівельників і працівників ЖКХ, але й працівників транспорту, промисловості будівельних матеріалів, металургів та десятків суміжних галузей. Збереження і розвиток будівельного комплексу – одне з найважливіших завдань для подолання кризи. Саме через будівництво

об'єктів інфраструктури, транспортних артерій, соціальних об'єктів, житла долали кризу багато країн, які опинялися в цьому становищі.

У зв'язку з цим необхідно реалізувати заходи щодо формування постійно діючої системи розроблення, оновлення, а також практичного використання професійних стандартів для підготовки кваліфікованих робітничих кадрів будівельної галузі.

Таким чином, для виявлення і опису актуального набору професійних компетенцій формується група експертів з числа найбільш досвідчених представників галузі.

Для створення системи професійних стандартів будівельної галузі виділяються ключові позиції для збільшення вартості повного життєвого циклу продукту. Рух при цьому відбувається з кінця ланцюжка – від утилізації, сервісу і експлуатації до продажу, просування, тестування, виробництва, конструювання, дослідження. У всьому цьому ланцюжку має існувати єдиний простір компетенцій. Значення компетенцій і кваліфікацій, пов'язаних з тестуванням, продажем, сервісом будівельної продукції не менше значна, ніж конструкторських і професійних.

Для визначення змін у змісті компетенцій кваліфікованих робітників будівельної галузі були залучені такі виробничі підприємства: ПАТ «Криворіжіндустрбуд», ТОВ «БУ «Аглобуд-4», ТОВ «Стройиндустрия» (виробник сухих будівельних сумішей ТМ «КБІ»). Крім того був залучений провідний навчальний заклад – Центр підготовки та перепідготовки робітничих кадрів № 1, який здійснює підготовку робітників високого рівня кваліфікації, перепідготовку та підвищення рівня професійної кваліфікації працюючих робітників, перепідготовку незайнятого населення, допрофесійну підготовку для галузі «Будівництво». Творчою групою запропоновані деякі зміни до чинних кваліфікаційних характеристик опоряджувальних професій, що наводяться нижче:

ДОПОВНЕННЯ, ВНЕСЕНІ ПРЕДСТАВНИКАМИ БАЗОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

ТОВ «Стройиндустрия»

Професія «Штукатур»

- Штукатур 3-го розряду У розділі «Перспективні трудові операції» додати: операцію «Грунтування поверхонь» у розділі «Необхідні інструменти, матеріали» додати «рідкі ґрунтовки, цементні праймери» Ці матеріали забезпечують покращену адгезію опоряджувальних матеріалів, а також служать для обеззаражування поверхні й створення захисної плівки.

Професія «Маляр»

- Маляр 3-го розряду Трудова операція 1.5 «Обрізання кромки шпалер. Обклеєння стін папером» застаріла і вже не використовується.

Професія «Лицювальник»

- Лицювальник 2-го розряду
Трудова операція 1.2 «Приготування вручну розчинів із сухих сумішей та мастик за заданою технологією» у розділі «Необхідні інструменти, матеріали» виручити «електрозмішувач», додати «кельма, лопатка»
- Лицювальник 3-го розряду
 - Трудова операція 1.2 «Улаштування вирівнюючого шару» у розділі «Необхідні інструменти, матеріали» додати «правило»
 - У розділі «Перспективні трудові операції» додати:

2.1	Грунтування поверхні (основ) перед нанесенням плитки на стіни та підлогу рідкою ґрунтовкою.					Вміти наносити шпаклювальну суміш різними способами	Види та призначення суміші, інструментів, знати способи нанесення	Універсальні столики, поміст пересувний, різновисотний	Валик, щітка – макловиця, пензлі.	
-----	---	--	--	--	--	---	---	--	-----------------------------------	--

ТОВ «БУ Аглобуд-4»

Професія «Штукатур»

- Штукатур 3-го розряду:
 - Трудова операція 1.2 «Підготовка поверхонь під обштукатурення» у розділі «Уміння» відсутнє «змочування водою»
 - У розділі «Традиційні трудові операції» додати операцію: «Догляд за обштукатуреною поверхнею»
- Штукатур 3- 5 розрядів У розділі «Перспективні трудові операції» додати: «Використання сухих сумішей штукатурок фірм Ceresit, КБІ.

ПАТ «Криворіжіндустрбуд»

Професія «Маляр»

- Маляр 3-го розряду Трудова операція 1.5 «Обрізання кромки шпалер. Обклеєння стін папером» застаріла і вже не використовується.

Професія «Лицювальник»

- Лицювальник 3-го розряду
- У розділ «Традиційні трудові операції» додати операцію «Попереднє замочування облицювальної плитки для визначення її виду»
 - У розділі «Перспективні трудові операції» додати:

3.1	Грунтовка стін і підлоги глибокопроникаючою ґрунтовкою фірм Ceresit, КБІ.					Вміти наносити шпаклювальну суміш різними способами	Види та призначення суміші, інструментів, знати способи нанесення	Універсальні столики, поміст пересувний, різновисотний	Валик, щітка – макловиця, пензлі.	
-----	---	--	--	--	--	---	---	--	-----------------------------------	--

- Трудова операція 1.9 «Облицювання підлоги плитками з литого каменю» додати: у розділі «Необхідні пристосування» додати «станок для розрізання каменю або «болгарка»
- Лицювальник 3-4 розряду
 - У розділі «Необхідні інструменти, матеріали» додати: «електродриль з баяринкою чи коронкою для вирізання круглих отворів (під розетку, проводку). Пристрій «шаблон» не використовується.

2.3.4. Методичні рекомендації щодо розроблення професійних стандартів як основи державних стандартів професійно-технічної освіти

Загальна частина.

Зростання попиту з боку роботодавців на робітників, які мають високу кваліфікацію та володіють широкими компетенціями, стає глобальним і вимагає постійних пошуків ефективних шляхів і методів максимально швидкої професійної підготовки. У запропонованому посібнику розглянутий досвід роботи творчих груп зі створення професійних стандартів як основи державних стандартів професійно-технічної освіти для підготовки кваліфікованих робітників.

Запропонована модель професійного стандарту побудована на основі чинної нормативно-правової бази в сфері праці. В процесі експерименту було використано позитивний досвід країн ЄС, США, Російської Федерації з питань стандартизації, теоретичну базу вітчизняних та закордонних науковців, пропозиції підприємств-партнерів, а також ідеї розробників – педагогічних працівників галузевих професійно-технічних навчальних закладів та науковців Інституту професійно-технічної освіти НАПН України.

В результаті опрацювання теоретичних джерел, методичних і практичних положень та узагальнення проведених досліджень, була розроблена методика створення професійного стандарту, яка може стати універсальною для проектування професійних стандартів для будь-яких робітничих професій.

Впровадження національної й галузевої рамок кваліфікацій суттєво не змінить будову професійного стандарту.

Викладений матеріал буде корисним для навчальних закладів, підприємств, громадських організацій, галузевих професійних організацій, державних установ, що здійснюють управління в сфері праці та освіти, іншим особам, зацікавленим у вирішенні питань підвищення професійної компетенції кваліфікованих робітників, забезпечення підготовки конкурентоспроможних, професійно мобільних, творчих фахівців.

В основу побудови професійних стандартів покладено модульно-компетентнісний підхід – комплексний підхід до модульної побудови змісту професії, описаної в термінах компетенцій. В межах окремого модуля визначаються основні параметри і вимоги до професійних та необхідних ключових компетенцій робітника. Кожний модуль представляє завершену одиницю професійної діяльності, відповідно до певної складової професійної компетентності. Тобто весь обсяг трудових функцій робітника (кравця, офіціанта, кухаря) на кожному кваліфікаційному рівні було розмежовано на окремі блоки, зміст яких узагальнено та трансформовано у лаконічне формулювання їх сутності. Для ідентифікації таких блоків було введено поняття «модуль компетенцій», який фактично визначає вид трудової діяльності кваліфікованого робітника на певному кваліфікаційному рівні. Основними принципами об'єднання видів трудової діяльності в «модулі компетенцій» визначено такі: конкретність та орієнтація на кінцевий результат, цілісність, завершеність, відносна автономність та значущість для визначеної робітничої професії.

Поняття компетенцій включає знання й розуміння: знання як діяти (практичне й оперативне застосування знань до конкретних ситуацій), знання як бути (цінності як невід'ємна частина способу сприйняття й життя з іншими в соціальному контексті). Поняття «ключові компетенції» включає не тільки когнітивну й операційно-технологічну складові, але й

мотиваційну, етичну, соціальну, поведінкову сторони професійної діяльності кваліфікованого робітника.

Виділяють вісім ключових компетенцій, якими має володіти кожний європеєць: компетенція в галузі рідної мови; компетенція в сфері іноземних мов; математична та фундаментальна природничо-наукова та технічна компетенції; комп'ютерна компетенція; навчальна компетенція; міжособистісна, міжкультурна та соціальна компетенції, а також громадянська компетенція; компетенція підприємництва; культурна компетенція. Ці компетенції підтримуються певними задатками, до яких зараховуються такі аспекти, як критичне мислення, креативність, «європейський вимір» і активна життєва позиція. Спільно ці якості сприяють розвитку особистості.

З метою дослідження проблеми проектування професійних стандартів розробником була реалізована масштабна експериментальна програма із залученням професійно-технічних навчальних закладів швейної галузі, сфери ресторанного господарства, будівництва. У результаті роботи були створені проекти професійних стандартів з професій «Кравець», «Офіціант», «Кухар», які відображають запити сучасного ринку праці та вимоги роботодавців до професійної діяльності кваліфікованих робітників. При вивченні змісту опоряджувальних професій будівельної галузі були визначені значні відмінності між змістом професій «Маляр», «Штукатур», «Плиточник» означеним у чинних кваліфікаційних характеристиках та вимогами роботодавців й споживачів відповідної продукції.

Основною мотивацією для дослідження стали актуальність та невідкладність вирішення проблеми оновлення державних стандартів професійно-технічної освіти, методика розроблення яких безпосередньо залежить від принципів побудови та змістовного наповнення професійних стандартів, спроектованих відповідно до модульно-компетентнісного підходу.

Кожна трудова функція кваліфікованого робітника виступає цілісною одиницею професійного стандарту та передбачає комплексний опис професійних та необхідних ключових компетенцій. В цілому професійна компетентність кваліфікованого робітника визначається як сукупність одиниць професійного стандарту.

Стандарт призначений для:

- проведення оцінювання рівня набутої кваліфікації випускників професійно-технічних навчальних закладів та сертифікації працюючих працівників;
- формування державних освітніх стандартів і програм усіх рівнів професійно-технічної освіти, у тому числі навчання персоналу на виробництві, навчання упродовж життя, а також для розроблення навчально-методичних комплексів до цих програм;
- вирішення широкого кола задач в сфері управління персоналом (розроблення стандартів підприємства, система мотивації та стимулювання персоналу, посадові інструкції, тарифікація посад, відбирання, добирання і атестації персоналу, планування їхнього професійного зростання);
- проведення процедур стандартизації й уніфікації в рамках видів економічної діяльності: встановлення та дотримання єдиних вимог до змісту та якості професійної діяльності, узгодження найменувань посад, упорядковування видів трудової діяльності.

Запропоновані методичні рекомендації розроблені в результаті спільної науково-дослідної роботи Інституту профтехосвіти НАПН України та Департаменту профтехосвіти Міністерства освіти і науки України. До складу робочих груп, створених на підставі наказу № 757 від 21.08.2008 року, увійшли окрім науковців та фахівців МОНУ педагогічні працівники ПТНЗ сфери обслуговування, роботодавці відповідних галузей, керівники підприємств, які тісно співпрацюють з закладами профтехосвіти.

Методичні рекомендації складаються зі вступу, загальної частини, яка висвітлює концептуальні організаційно-методичні засади розроблення

професійних стандартів: проблеми, які передували даній роботі, принципи побудови професійного стандарту, понятійний апарат, очікувані результати створення професійних стандартів, заснованих на компетенціях, загальний опис методики поетапного проектування професійних стандартів. До збірника увійшли проекти стандартів з професій «Кухар», «Кравець», «Офіціант», «Маляр, штукатур, лицювальник, плиточник».

Методика розроблення проекту професійного стандарту

Методичні рекомендації щодо розроблення професійних стандартів, заснованих на компетенціях, визначають принципи, структуру, зміст і послідовність побудови професійного стандарту.

Методичні рекомендації складаються з чотирьох розділів і додатків.

Перший розділ містить опис загальної схеми, етапів і процедур формування професійного стандарту, встановлює перелік вимог до фахівців, які беруть участь в його розробленні.

В другому розділі представлені рекомендації для робочої групи стосовно накопичення, обробки, систематизації інформації, необхідної для складання стандарту. Також тут наведені схеми аналізу та узагальнення змісту трудових функцій, професійних і ключових компетенцій, надані рекомендації з організації проведення опитування фахівців на виробничих підприємствах.

Третій розділ розкриває процес формування змістовної частини розділів Стандарту та містить рекомендації щодо послідовності їх побудови.

Четвертий розділ методичних рекомендацій містить пропозиції щодо проведення експертного оцінювання створеного професійного стандарту відповідним органом.

У додатках наведено:

- зразки анкети для проведення опитування фахівців на виробництві;
- порівняльну таблицю критеріїв розподілу професійних компетенцій за рівнями НРК та відповідних компетенцій кваліфікованих робітників, що передбачені моделлю Стандарту;
- порівняльну таблицю критеріїв розподілу ключових компетенцій за рівнями НРК та відповідних компетенцій кравця, офіціанта що передбачені моделлю Стандарту.
- моделі професійних стандартів з професій «Кравець», «Офіціант».

Взаємозв'язок термінів, що використані в проекті стандарту, представлено на схемі 1.1.3, яка дає можливість відтворити структуру виду економічної діяльності та показати зв'язок між її елементами. Відповідно до цієї схеми кожний вид економічної діяльності складається з певної кількості видів трудової діяльності з конкретної професії. Кожний з видів трудової діяльності у свою чергу розподіляється на більш дрібні складові – трудові функції робітника, зміст яких формує одиниці професійного стандарту. Кожна з одиниць професійного стандарту містить в собі чітко визначений опис трудових дій працівника, які складаються з трудових рухів. Всі вказані елементи структури виду економічної діяльності групуються за дедуктивним принципом від загальної до елементарної складової професійної діяльності.

1. ОРГАНІЗАЦІЯ РОЗРОБЛЕННЯ СТАНДАРТУ. ВИМОГИ ДО РОЗРОБНИКІВ ТА ПІДПРИЄМСТВ-ПАРТНЕРІВ

1.1. Етапи розроблення професійного стандарту

Процес створення професійного стандарту (далі – Стандарту) складається з таких етапів:

- узгодження планів дій усіх заінтересованих сторін ;

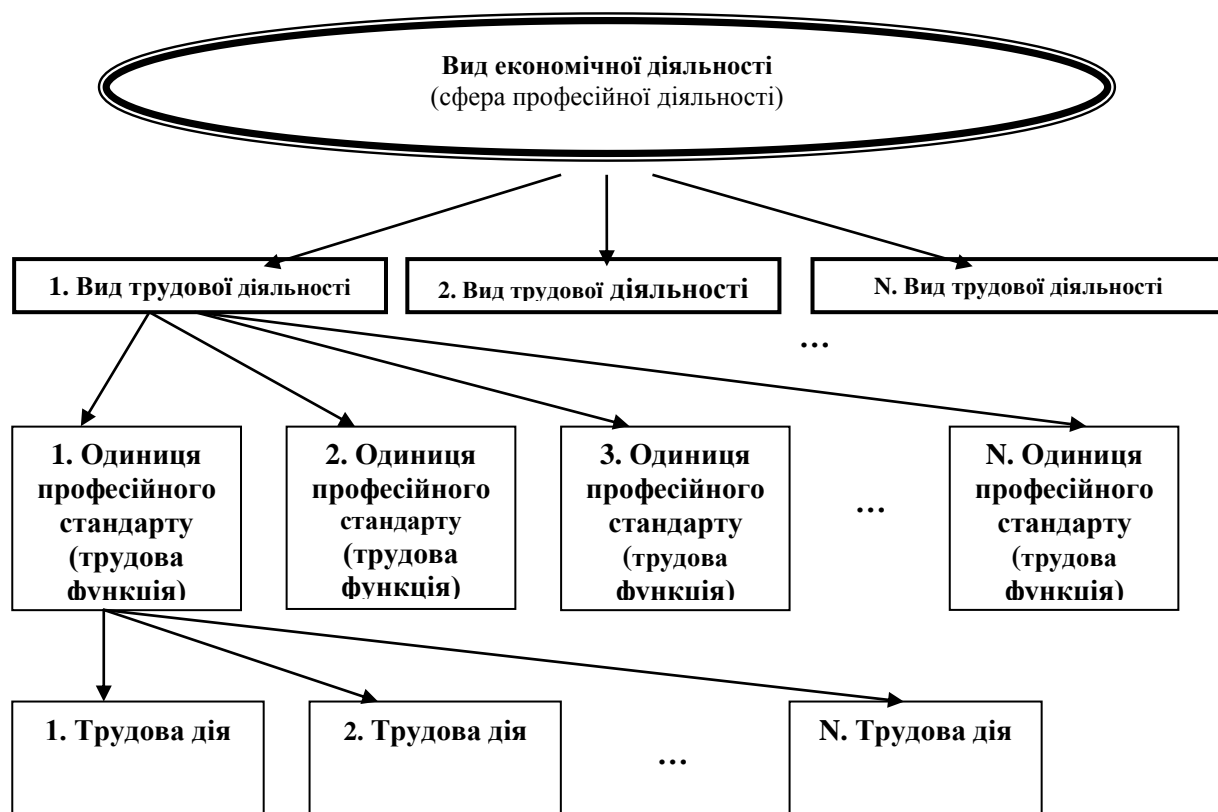


Схема 1.1.3. Зв'язок одиниць професійного стандарту та складових економічної діяльності

- створення на робочих груп, до складу яких мають бути включені фахівці з відповідної професійної діяльності та підготовки кваліфікованих кадрів, а саме:
 - педагогічні працівники високої кваліфікації провідних ПТНЗ;
 - працівники найбільш розвинутих підприємств відповідної економічної галузі.
- підготовка програми розроблення Стандарту й інструментарію, що включає: визначення нормативно-правового підґрунтя з питань стандартизації, створення статистичної бази даних щодо стану ринку праці, складання переліку робітничих професій, які потребують стандартизації, відповідно до державних документів, розроблення, апробація та затвердження структури та змісту анкет (опитувальників);

- опитування фахівців підприємств відповідної області професійної діяльності за наданими анкетами;
- оброблення та систематизація результатів анкетування (визначення рівня затребуваності робітничої професії на ринку праці та її кваліфікаційних рівнів; виявлення традиційних, сучасних та перспективних трудових функцій, професійних та ключових компетенцій, притаманних досліджуваній професії; визначення й опис одиниць Стандарту, уточнення необхідних знань і вмінь, формування таблиці розподілу затребуваних на ринку праці трудових функцій, знань, вмінь, професійних та ключових компетенцій за спроектованими новими рівнями кваліфікації даної робітничої професії);
- розроблення проекту Стандарту з визначеної робітничої професії (або групи споріднених професій);
- обговорення проекту Стандарту, його коректування та апробація спільно з Міністерством праці та соціального захисту, об'єднаннями роботодавців, іншими державними установами та громадськими організаціями;
- експертне оцінювання Стандарту;
- реєстрація та затвердження Стандарту.

1.2. Організація розроблення Стандарту із залученням підприємств сфери малого та середнього бізнесу

У сфері послуг, для підприємств малого і середнього бізнесу, де в масштабах країни діють десятки і сотні підприємств, що мають свої особливості в організації виробництва, технологічному процесі, трудових функціях працівників, розроблення Стандартів має вестися у тісній взаємодії фахівців підприємств з членами робочої групи, які добре обізнані в методиці створення Стандартів. В цьому випадку процедура складання Стандарту має включати проведення опитування працівників підприємств,

обробку результатів цього опитування, обговорення змісту Стандарту, експертизу й узгодження його на галузевому та Всеукраїнському рівні і, в кінцевому результаті, затвердження відповідним органом.

Важливою передумовою збору якісних та достовірних даних, необхідних для розроблення Стандарту з робітничої професії, є визначення таких критеріїв вибору підприємств-партнерів для участі у цій діяльності:

- кількість підприємств одного напрямку професійної діяльності має бути обґрунтована членами робочої групи; цей показник має бути достатнім для проведення репрезентативних опитувань;
- до складу підприємств-партнерів мають увійти найбільш розвинуті підприємства даної галузі, які є лідерами на ринку товарів і послуг регіону, прагнуть до інновацій у сфері техніки та технологій, успішно співпрацюють з ПТНЗ.

Послідовність робіт з розроблення робочою групою проекту Стандарту з професій швейного напрямку, що ґрунтується на компетентнісних підходах, представлена на схемі 3.

У тих галузях, де діють господарські об'єднання підприємств (*асоціації, концерни, корпорації*, інші об'єднання), особливо там, де число господарюючих суб'єктів, обмежено декількома одиницями, процес проектування Стандарту може бути проведено одним господарським об'єднанням. В цьому випадку до створення Стандарту залучаються пов'язані між собою професійною діяльністю представники всіх підприємств об'єднання, якими формується зміст анкет (опитувальників). Після складання моделі Стандарту фахівцями об'єднання проводиться його експертиза із залученням інших спеціалістів, які не увійшли в робочу групу, та представниками відповідних державних служб.

Послідовність робіт з побудови моделі Стандарту господарськими об'єднаннями підприємств (*асоціаціями, концернами, корпораціями, іншими об'єднаннями*) наведена на рис 4.

1.3. Ініціатор розроблення Стандарту. Робоча група

Ініціаторами розроблення Стандарту з робітничої професії можуть бути:

1. Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України, Міністерство соціальної політики України; галузеві міністерства тощо;
2. об'єднання роботодавців;
3. інші співтовариства, громадські або професійні об'єднання.

За умов ініціювання розробки Стандарту за першим варіантом, склад робочої групи формується з числа педагогічних працівників ПТНЗ та фахівців підприємств, які добре знають технологію виробництва (послуг), специфіку даного виду трудової діяльності, кваліфікаційні вимоги до працівників тощо. Досвід, набутий розробником в процесі створення проекту стандарту за професією «Кравець», засвідчує, що оптимальна чисельність робочої групи становить 10-12 осіб. Група поділяється на три підгрупи. Дві підгрупи складаються з представників підприємств та одна – з педагогічних працівників провідних ПТНЗ.

До однієї з підгруп виробничників запрошуються **спеціалісти виробничо-технологічного напрямку**, які є фахівцями високої кваліфікації, керівниками підрозділів: лінійні, середньої ланки, функціональні (від майстра до головного інженера і головного технолога) тощо. Ці посадові особи складають більшість робочої групи (5-6 осіб) і досконало володіють професійними знаннями та вміннями з питань:

- організації виробництва: технологія, сучасні види устаткування, інструментів, засобів і предметів праці в певній області професійної діяльності;
- кадрового забезпечення виробництва: затребуваність на ринку праці традиційних, сучасних та перспективних трудових функцій; володіння

персоналом необхідними для даної професії знаннями, вміннями, навичками, досвідом, професійними компетенціями;

-нормативно-правового забезпечення функціонування підприємства: володіння чинними галузевими регламентами, нормативними документами, що визначають вимоги до змісту і якості професійної діяльності, а саме, критерії галузевої системи кваліфікацій та рівнів кваліфікації, корпоративні вимоги сертифікації працівників (за наявності таких), назви існуючих посад.

Друга підгрупа виробничників формується з **фахівців в області управління персоналом**. Чисельність цієї підгрупи фахівців - 1-2 особи, у сфері компетентності яких такі питання:

- вимоги щодо стану здоров'я працівників даної професії;
- вимоги до досвіду роботи, рівня освіти, наявності спеціальних сертифікатів тощо;
- володіння працівниками необхідними ключовими компетенціями для ефективної реалізації трудових функцій.

Членами підгрупи, яка складається з представників навчальних закладів можуть бути **висококваліфіковані працівники ПТНЗ** відповідної галузі виробництва (сфери послуг), які мають досвід роботи не менше 5 років, добре знають світовий та вітчизняний досвід стандартизації в сфері праці і освіти, володіють методикою проектування Стандарту.

Керівництво роботою робочої групи здійснює координатор (це може бути фахівець науково-дослідної або науково-методичної установи). З огляду на те, що на теперішній час не накопичений достатній досвід розроблення професійних стандартів, заснованих на компетенціях, на координатора робочої групи покладається завдання ознайомлення членів групи з Концепцією створення професійних стандартів.

Координатор повинен добре володіти методологічним та термінологічним апаратом, мати навички педагогічної діяльності, бути

обізнаним в прийомах та методах психолого-педагогічних досліджень, статистичної обробка інформації.

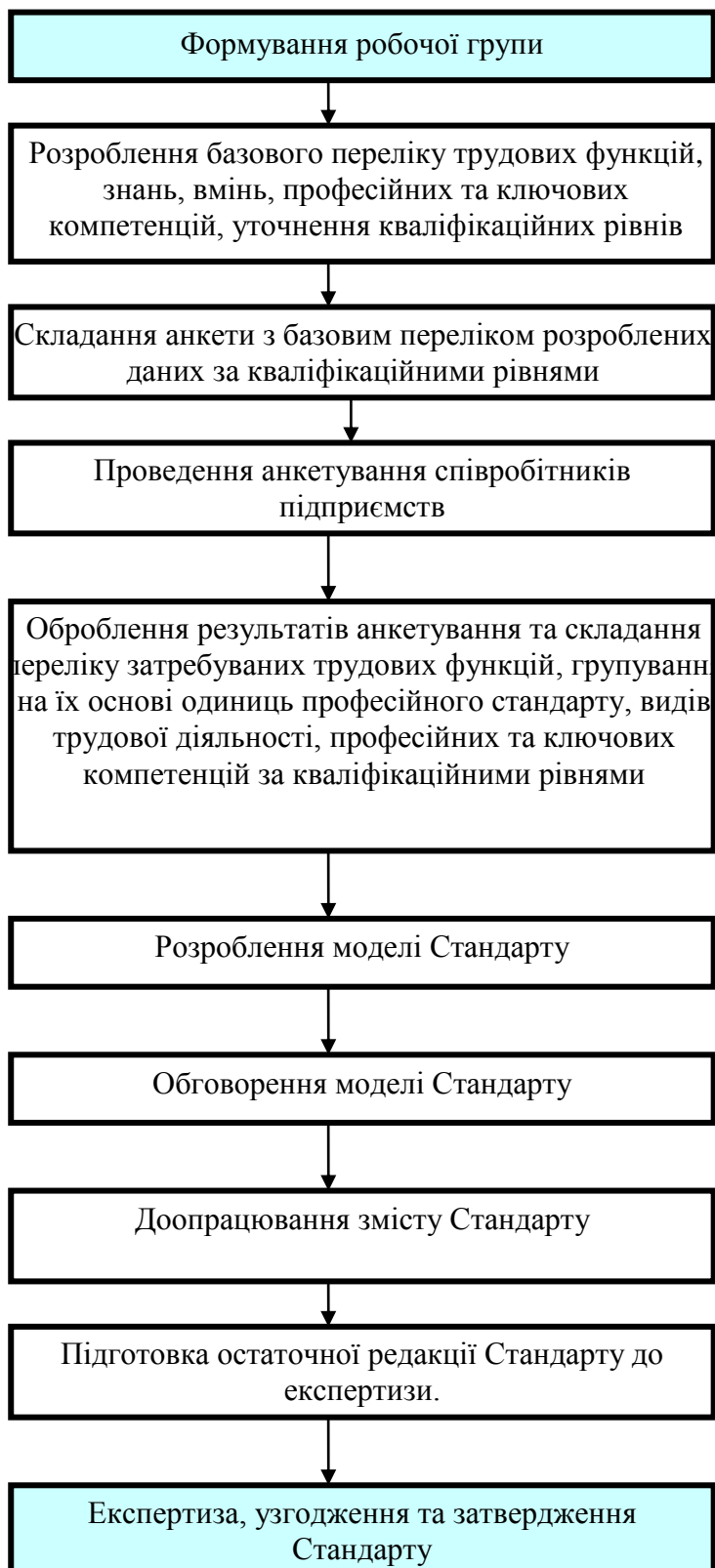


Рис.4. Етапи розроблення моделі Стандарту робочою групою господарськими об'єднаннями підприємств

Усі члени робочої групи, окрім знань виробничих та інших аспектів професійної діяльності, також повинні знати основні терміни, принципи побудови та методика складання моделі Стандарту. Ті члени робочої групи, що раніше не брали участі у розробленні професійних стандартів, ознайомлюються з методикою його складання.

Навчання учасників робочої групи та їх консультування в процесі розроблення Стандарту здійснюється експертами, сертифікованими у встановленому порядку. Всі фахівці, які залучені до збору інформації на підприємствах, повинні вміти:

- складати план і здійснювати необхідні процедури з організації розроблення Стандарту разом з керівниками і фахівцями підрозділів управління персоналом;
 - складати анкети для опитування персоналу підприємств з метою визначення переліку трудових функцій, необхідних професійних знань і умінь, професійних та ключових компетенцій;
 - проводити опитування (інтерв'ю, анкетування) персоналу підприємств, обробляти результати опитування;
- роз'яснити порядок використання інструментарію дослідження залученим фахівцям-інтерв'юерам.

2.1 Визначення належності робітничої професії до видів економічної діяльності

2.1.1. Загальна схема розроблення змісту Стандарту

Процес розроблення змісту Стандарту складається з 14 кроків (етапів), що починається з визначення належності трудових функцій конкретної робітничої професії до національного класифікатора видів економічної діяльності України (ДК 009:2010). Послідовність роботи над професійним стандартом наведено на схемі 4.

2.1.2. Визначення виду економічної діяльності

При визначенні виду економічної діяльності, до якої належить конкретна робітнича професія, використовуються формулювання та шифри національного класифікатора видів економічної діяльності України ДК 009:2005.

Наприклад, професія «Кравець» належить до секції D «Переробна промисловість», підсекції DB «Текстильне виробництво; виробництво одягу, хутра та виробів з хутра», розділу 18 «Виробництво одягу; виробництво хутра та виробів з хутра», груп: 18.1 «Виробництво одягу зі шкіри», 18.2 «Виробництво одягу з текстилю», 18.3 «Виробництво хутра та виробів з хутра».

Професія «Кухар» належить до розділу H – «Діяльність готелів та ресторанів»: група 55.3 «Діяльність ресторанів»; група 55.5 «Діяльність їдалень та послуги з постачання готової їжі» та підкласів: 55.30.1 – «Діяльність ресторанів»; 55.30.2 – «Діяльність кафе»; 55.40.0 – «Діяльність барів»; 55.51.0 – «Діяльність їдалень»; 55.52.0 – «Послуги з постачання готової їжі».

2.2 Формування базових даних для розроблення анкети

2.2.1. Формування базового переліку трудових функцій, знань, вмінь, професійних та ключових компетенцій

Після визначення місця робітничої професії у Національному класифікаторі України ДК 009:2010 починається основна робота зі складання змісту професійного стандарту.

Для кожного кваліфікаційного рівня конкретної робітничої професії робочою групою складається базовий перелік трудових функцій, для чого використовуються різні інформаційні джерела:

- класифікатор професій ДК 003:2010;
- довідники кваліфікаційних характеристик професій працівників за

галузевою приналежністю;

- Державний перелік професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах;
- матеріали корпоративних стандартів;
- навчально-програмна документація з підготовки робітничих кадрів у даній області тощо;
- базові переліки професійних та ключових компетенцій, які формуються на основі досвіду стандартизації в сфері праці і освіти України та інших країн.

З метою прискорення та спрощення процедури анкетування працівників підприємств члени робочої групи самостійно складають орієнтовний базовий перелік трудових функцій на основі чинних кваліфікаційних характеристик.

характеристик, визначають необхідні для їх реалізації знання, уміння, професійні та ключові компетенції, кваліфікаційні рівні, а потім всю інформацію вносять до відповідних граф анкети. Базовий перелік вищенаведених даних уточнюється в ході опитування працівників підприємств та організацій.

У тому випадку, коли вся вищезазначена робота здійснюється для розробки Стандарту з нової робітничої професії, якої ще не існує в Державному класифікаторі, всі відповідні розділи анкет складаються провідними фахівцями підприємств самостійно.

2.2.2. Розроблення анкети

Мета анкетування - уточнення базового переліку вимог до робітника відповідної професії, оцінка та ранжування фактично затребуваних навичок працівників, їх порівняння з базовими, визначення пріоритетів роботодавців при заповненні вакансій, надання пропозиції для усунення недоліків в професійній підготовці майбутнього робітника.

Анкета складається з восьми розділів, а саме:

розділ 1.- «Основні дані про респондента».

розділ 2.- «Функціональна карта робітника».

розділ 3.- «Оцінка професійних та ключових компетенцій робітника».

розділ 4.- «Місце роботи робітника».

розділ 5.- «Умови праці робітника».

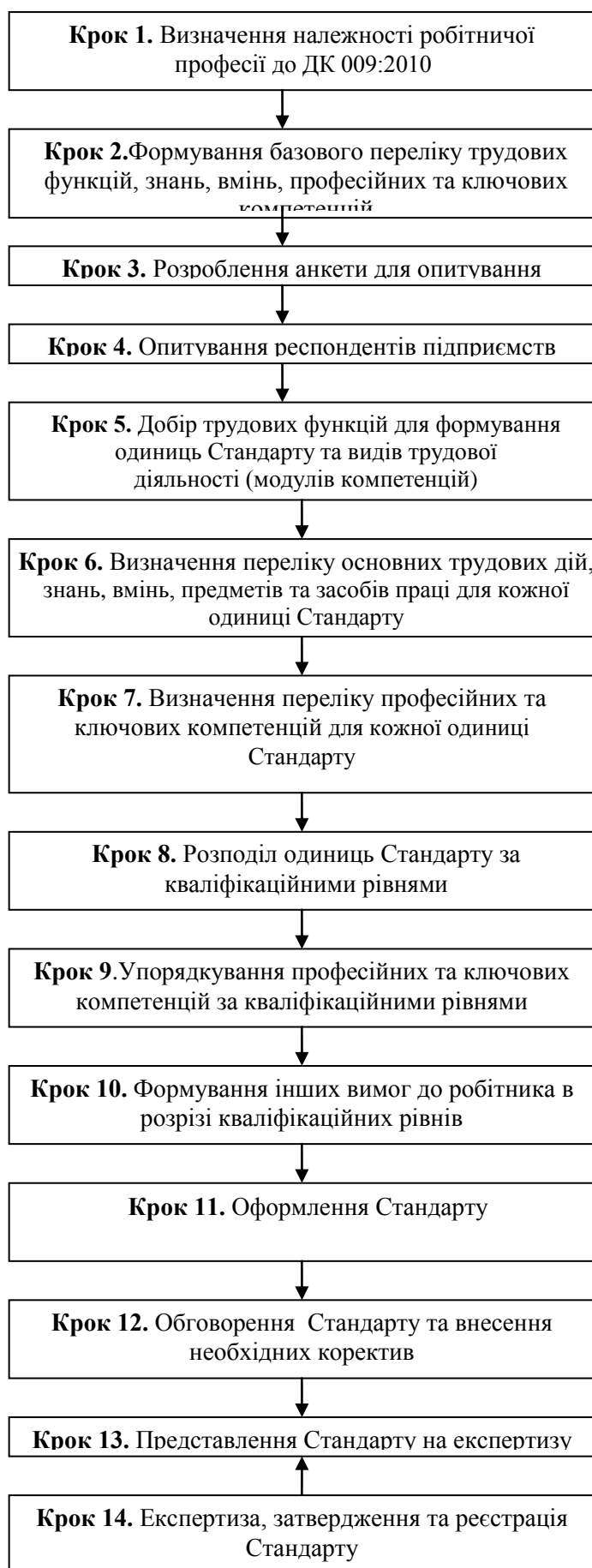


Схема 4. Послідовність розроблення Стандарту

розділ 6.- «Вимоги до професійної освіти і навчання робітника».

розділ 7.- «Вимоги до практичного досвіду роботи робітника».

розділ 8.- «Умови допуску до роботи робітника».

У передмові до анкети наводяться загальні рекомендації до її заповнення підприємствами-партнерами.

У розділі 1 анкети розміщуються дані про респондента.

У розділі 2 анкети наводяться дані, об'єднані у 2 основних параграфи: параграф 2.1 – «Кваліфікаційна характеристика робітника», параграф 2.2 – «Функціональна карта робітника». У параграф 2.1 – вноситься діюча кваліфікаційна характеристика з ДКХПП на робітничу професію.

В залежності від попиту на ринку праці тих або інших трудових функцій, появи нових або перспективних функцій у кваліфікаційну характеристику робітника фахівцями вносяться відповідні зміни, які склалися відповідно до сучасних тенденцій розвитку відповідної галузі економіки та вимог роботодавців.

У параграф 1 може бути внесена повністю оновлена кваліфікаційна характеристика на робітничу професію, якщо виникають інноваційні види виробництва або послуг та нова назва професії з якісно новими професійними компетенціями.

Найбільш об'ємна інформація розміщується у параграфі 2.2 «Функціональна карта робітника», де традиційні, нові та перспективні трудові функції групуються у вигляді одиниць майбутнього Стандарту, зміст яких характеризується технологічною спрямованістю, логічною завершеністю та лаконічністю формулювання. До кожної такої одиниці формується відповідний перелік умінь, знань, професійних компетенцій, необхідні матеріали, обладнання, прилади, пристосування та інструменти. У відповідній графі вказується ступінь їх значущості (низький, середній, високий). Функціональна карта складається на кожний діючий на цей час

кваліфікаційний рівень робітничої професії, які потім трансформуються у 3 нових рівні: 2-й (початковий), 3-й (базовий) та 4-й (високий).

У розділі 3 «Оцінка ключових компетенцій робітника» наводиться базовий перелік характерних для конкретної робітничої професії ключових компетенцій, які при анкетуванні роботодавець має уважно розглянути, проаналізувати і зробити висновок про їх затребуваність та важливість для працівника конкретної професії.

У розділі 4 «Місце роботи робітника» вказуються можливі місця працевлаштування та посади, які може обіймати працівник, який володіє професією згідно Стандарту; у розділі 5 «Умови праці робітника» - особливості умов праці робітників (режим праці, графік роботи, безпека праці, наявність шкідливих і небезпечних матеріалів, технологій тощо); у розділі 6 «Вимоги до професійної освіти і навчання робітника» - базовий освітній рівень учня (слухача), достатній для отримання необхідної кваліфікації; у розділі 7 «Вимоги до практичного досвіду роботи робітника» - дані про необхідний досвід роботи з даної або спорідненої професії для отримання більш високого рівня кваліфікації; у розділі 8 «Умови допуску до роботи робітника» - можливі обмеження для допуску до роботи за професією: вікові, медичні, гендерні.

Структура та зміст анкети для опитування фахівців підприємств швейної галузі на прикладі професії «Кравець» наведено у додатку 2.

Методи збирання інформації. Опитування респондентів підприємств

Вибір методу збирання інформації для аналізу трудових функцій і складання одиниць професійного стандарту залежить від багатьох факторів: кількості підприємств у відповідній області професійної діяльності, їх територіального розміщення, специфіки виробництва, особливостей технологій тощо. Світова та вітчизняна практика підтверджує доцільність використання двох основних способів опитування респондентів - анкетування й інтерв'ювання або їх комбінації.

Перш ніж зробити вибір на користь інтерв'ювання або анкетування, члени робочої групи визначають: кого можна залучити до проведення очного інтерв'ю, скільки підприємств необхідно включити у вибірку і скільки респондентів на підприємствах потрібно охопити опитуванням.

Якщо використовувати метод інтерв'ю і планувати участь у ньому великого числа респондентів: керівників підприємств, начальників підрозділів, майстрів, рядових працівників, то не доцільно розраховувати на швидке одержання результатів, оскільки етап збору й обробки інформації може тривати довгий час. Однак надійність і ступінь повноти інформації при такому способі проведення опитування буде вище, ніж при анкетуванні.

Анкетування потребує менше часу, його вартість нижча, ніж вартість інтерв'ювання, опитуванням може бути охоплена більша кількість підприємств і організацій. Однак, основною проблемою анкетування є недостатня валідність одержуваних результатів. Як правило, цей спосіб доцільно використовувати як додатковий до інтерв'ювання.

Одним з визначальних факторів вибору методу та способу проведення опитування є кількість підприємств, які будуть задіяні в процесі створення Стандарту.

Для галузей з високим ступенем монополізації доцільно використовувати інтерв'ювання, для сфери торгівлі, послуг – комбіновані методи. Шляхом інтерв'ювання збирається інформація з підприємств, що знаходяться в безпосередній територіальній близькості від ініціатора розробки Стандарту. У віддалені підприємства направляються анкети для заочного проведення опитування з відповідним докладним роз'ясненням мети опитування і порядку роботи з його інструментарієм.

В процесі збирання даних для формування Стандарту з професії «Кравець» використовувалось комбінування двох вищенаведених методів. Анкетування співробітників підприємств здійснювалось в присутності членів робочої групи. Перед анкетуванням респондентів та в процесі

заповнення анкет фахівцями робочої групи надавались необхідні роз'яснення. Питання, що виникали у членів групи в процесі заповнення анкет, вирішувались за допомогою інтерв'ювання представників підприємств.

На деяких підприємствах, за проханням адміністрації, анкети залишались на деякий час (3-5 днів) для їх осмислення та внесення пропозицій, а потім вся процедура уточнення результатів анкетування повторювалась.

В процесі збирання та перевірки отриманої цими способами інформації, зустрічі сторін на окремих підприємствах відбувались неодноразово.

Географічне охоплення підприємств-партнерів, наведене у розділі 1, обсяги та якість результатів анкетування були достатніми для подальшої систематизації й узагальнення переліку затребуваних та застарілих трудових функцій, обґрунтування створюваних кваліфікаційних рівнів, затребуваних на ринку праці професійних та ключових компетенцій тощо.

Для отримання відомостей з регіонів були задіяні практично усі засоби зв'язку: електронна пошта, пошта та зв'язок по факсу.

Отже, практика складання професійних стандартів з професії швейного напрямку дозволяє сформулювати такі загальні рекомендації щодо її організаційно-методичного забезпечення:

- для забезпечення якості змісту професійного стандарту доцільним є комбінування двох методів збору даних: анкетування – для отримання основних відомостей; інтерв'ю – для їх уточнення.
- вибірки для проведення анкетування та інтерв'ю мають бути достатніми для забезпечення вірогідності і повноти результатів опитування працівників підприємств; кількість респондентів для анкетування залежить від чисельності підприємств вибраної сфери професійної діяльності.

- перевірка змісту даних, отриманих методами анкетування та інтерв'ю, здійснюється шляхом заочного анкетування з використанням для уточнення даних електронної пошти та факсимільного зв'язку.

Для того, щоб ухвалити рішення щодо доцільності включення тієї чи іншої трудової функції до Стандарту у якості складової одиниці, можна скористатися шкалою, складеною на основі хреста рішень В.Блоя, що дозволяє провести оцінку важливості тієї або іншої виробничої функції і частоти виконання її робітником (див. табл. 3.2.1.6). Кожна трудова функція оцінюється за бальною системою відповідно до її частоти і важливості. Мінімальна інтегральна оцінка трудової функції складає 0 балів, максимальна - 9 балів.

Таблиця 3.2.1.6.

Шкала оцінки значущості трудових функцій

Частота використання	Важливість трудової функції		
	Не дуже важлива (1)	Важлива (2)	Дуже важлива (3)
Ніколи			
Приблизно один раз на місяць чи рідше			
Приблизно раз у тиждень			
Щодня або майже щодня			

Зразок оцінки значущості трудових функцій для опоряджувальних будівельних професій наводиться у додатку:.....

Після проведення опитування за кожною трудовою функцією розраховується середній бал як середня арифметична величина від усіх відповідей. Всі трудові функції, що набрали в середньому 2 і менше балів, вважаються незначимими й до Стандарту не включаються.

Відповідно до набутого досвіду розроблення стандарту з професії «Кравець», вважається оптимальним, якщо число одиниць Стандарту не перевищує 30. Це той рівень інтеграції трудових функцій, що дозволяє, з одного боку, оптимізувати роботу членів робочої групи під час опитування

респондентів, а з іншого боку - досить розгорнуто описати професійні вимоги, що запропоновані роботодавцями. В той же час це не означає, що неможлива більша або менша кількість одиниць, якщо такий вибір є обґрунтованим. Наприклад, при формуванні Стандарту з професії «Кравець» Розробником було визначено 43 одиниці (див. табл. 3.2.1.7), кількість яких обумовлена асортиментом швейної продукції та специфікою організації швейного виробництва у регіонах України.

Таблиця 3.2.1.7.

ПЕРЕЛІК ОДИНИЦЬ СТАНДАРТУ З ПРОФЕСІЇ «КРАВЕЦЬ»

№ з/п	Назва одиниці професійного стандарту
1.	Виконувати ручні роботи
2.	Виконувати машинні роботи
3.	Виконувати волого - теплові роботи
4.	Виготовляти серветки
5.	Виготовляти скатертини
6.	Виготовляти простирадла
7.	Виготовляти наволочки
8.	Виготовляти підодіяльники
9.	Виготовляти фартухи
10.	Виготовляти штори
11.	Виготовляти ламбрекени
12.	Виготовляти спідниці без підкладки
13.	Виготовляти брюки без підкладки
14.	Виготовляти піжами
15.	Виготовляти халати
16.	Виготовляти блузи нескладної технологічної обробки
17.	Виготовляти сукні нескладної технологічної обробки
18.	Виготовляти верхні сорочки
19.	Виготовляти спідниці на підкладці
20.	Виготовляти брюки на підкладці
21.	Виготовляти жилети
22.	Виготовляти куртки
23.	Виготовляти виробничий одяг
24.	Виготовляти відомчий одяг
25.	Виготовляти бюстгальтери
26.	Виготовляти боді
27.	Виготовляти корсети
28.	Виготовляти вироби платтяного асортименту складної технологічної обробки
29.	Виготовляти жакети без підкладки
30.	Виготовляти жакети на підкладці
31.	Виготовляти піджаки
32.	Виготовляти фраки

33.	Виготовляти візитки
34.	Виготовляти плащі
35.	Виготовляти пальта демісезонні
36.	Виготовляти пальта зимові
37.	Виготовляти напівпальта з хутра
38.	Виготовляти пальта з хутра
39.	Виготовляти ексклюзивні моделі
40.	Виготовляти колекційні ансамблі
41.	Виготовляти вечірні сукні
42.	Виготовляти весільні ансамблі
43.	Виготовляти театральні костюми

2.4.2. Визначення переліку знань і вмінь для кожної одиниці Стандарту

Наступним етапом формування змісту Стандарту є визначення відповідного переліку необхідних знань і вмінь для кожної одиниці Стандарту. Для цього використовують таблиці 3.2.1.8., 3.2.1.9.

Таблиця 3.2.1.7.

Необхідні знання

№ з/п	Назва одиниці професійного стандарту	Необхідні знання для виконання трудових функцій
1.		
2.		
...		
п.		

Таблиця 3.2.1.9.

Необхідні вміння

№ з/п	Назва одиниці професійного стандарту	Необхідні вміння для виконання трудових функцій
1.		
2.		
...		
п.		

У якості прикладу наводимо в таблицях 5,6 необхідні знання і вміння, сформовані для одиниць №12, 13 Стандарту з професії «Кравець».

Таблиця 3.2.1.10.

Необхідні знання

№ з/п	Назва одиниці професійного стандарту	Необхідні знання для виконання трудових функцій
1.	Виготовляти спідниці без підкладки	<ul style="list-style-type: none"> • порядок перевірки деталей крою; • порядок підготовки спідниці до примірки; • прийоми обробки витачок; • прийоми зшивання середніх та бічних зрізів; • прийоми обробки застібки-«блискавки»; • прийоми обробки верхнього зрізу юбки поясом, обшивкою; • прийоми обробки шлиці; • прийоми обробки низу спідниці крайовим швом та з використанням клейової смужки
2.	Виготовляти брюки без підкладки	<ul style="list-style-type: none"> • порядок перевірки деталей крою; • порядок підготовки брюк до примірки; • порядок обробки дрібних деталей; • прийоми обробки витачок; • прийоми обробки кишень на передніх половинках; • прийоми обробки накладних кишень та з'єднання їх з основною деталлю; • прийоми обробки бічних та крокових швів; • прийоми обробки застібки; • прийоми обробки верхнього зрізу поясом; • прийоми обметування петель; • прийоми обметування зрізів; • прийоми обробки низу брюк крайовим швом та з використанням клейової смужки

Таблиця 3.2.1.11.

Необхідні вміння

№ з/п	Назва одиниці професійного стандарту	Необхідні вміння для виконання трудових функцій
-------	--------------------------------------	---

1.	Виготовляти спідниці без підкладки	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою до обробки; • підготовляти спідницю до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці витачок; • дотримуватись технічних вимог при зшиванні середніх та бічних зрізів; • дотримуватись технічних вимог при обробці застібки-«блискавки»; • дотримуватись технічних вимог при обробці верхнього зрізу поясом, обшивкою; • дотримуватись технічних вимог при обробці шлиці;
		<ul style="list-style-type: none"> • дотримуватись технічних вимог при обметуванні зрізів; <p>дотримуватись технічних вимог при обробці низу спідниці крайовим швом та з використанням клейової смужки</p>
2.	Виготовляти брюки без підкладки	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою до обробки; • готувати брюки до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці дрібних деталей; • дотримуватись технічних вимог при обробці витачок; • дотримуватись технічних вимог при обробці кишень на передніх половинках; • дотримуватись технічних вимог при обробці накладних кишень та з'єднання їх з основною деталлю; • дотримуватись технічних вимог при обробці бічних та крокових швів; • дотримуватись технічних вимог при обробці застібки; • дотримуватись технічних вимог при обробці верхнього зрізу поясом; • дотримуватись технічних вимог при обметуванні петлі; • дотримуватись технічних вимог при обметуванні зрізів; • дотримуватись технічних вимог при обробці низу брюк крайовим швом та з використанням клейової смужки

2.4.3. Визначення переліку ключових компетенцій для кожної одиниці Стандарту

Наступною частиною створення Стандарту є визначення ключових компетенцій, які характеризують набуті психомоторні та когнітивні якості робітника, а також його здібності в соціально-особистісній, інформаційній

та комунікативній сферах. На основі проведеного аналізу затребуваності ключових компетенцій фахівці формують їх кінцевий перелік для кожної одиниці Стандарту з конкретної робітничої професії.

Аналіз ступеня важливості ключових компетенцій здійснюється за допомогою 4-х рейтингів: «дуже важливі», «важливі», «маловажливі», «неважливі». Для виконання цієї роботи використовується табличний метод. Зразок таблиці наведений в таблиці 3.2.1.12.

Таблиця 3.2.1.12.

**Визначення рейтингу ключових компетенцій відповідної
одиниці професійного стандарту**

№ з/п	Види ключових компетенцій	Рейтинги, %											
		Одиниця 1				Одиниця 2				Одиниця 3			
		Дуже важливі	Важливі	Маловажливі	Неважливі	Дуже важливі	Важливі	Маловажливі	Неважливі	Дуже важливі	Важливі	Маловажливі	Неважливі
1.													
2.													

Після завершення аналізу наведених ключових компетенцій, члени робочої групи (більшістю голосів) приймають рішення щодо:

- виключення із загального переліку тих ключових компетенцій, які визначені як «неважливі»;
- виключення або залишення у загальному переліку компетенції, які зафіксовані як «маловажливі»;
- введення до Стандарту компетенцій, що визначені як «дуже важливі» та «важливі»;
- включення компетенцій, запропонованих представниками підприємств.

В результаті відбору затребуваних ключових компетенцій загальний їх обсяг може зменшитися або збільшитися. Так, наприклад, при розробці Стандарту з професії «Кравець» початковий перелік містив 100 компетенцій, в результаті узагальнення їх кількість стала дорівнювати 57.

2.5. Розподіл одиниць Стандарту за кваліфікаційними рівнями

Важливою ланкою у формуванні професійного стандарту є розподіл одиниць Стандарту за кваліфікаційними рівнями: другим – початковим, третім – базовим та четвертим – високим, що відповідає критеріям дескрипторів НРК та ЄРК. Порівняльна характеристика професійних компетенцій кравця за рівнями кваліфікацій у відповідності до ЄРК та тих, що проектуються робочою групою, наводиться у додатку 3.

Відповідно до європейського досвіду стандартизації введення цих рівнів продиктовано потребою уніфікації великого розмаїття існуючих на сьогодні рівнів кваліфікації (розрядів, класів, груп, категорій тощо) робітничих професій.

Для розподілу трудових функцій за кваліфікаційними рівнями доцільно скористатися методом експертного оцінювання із залученням фахівців підприємств та використанням досвіду членів робочої групи. Основним критерієм розмежування одиниць Стандарту за новими рівнями кваліфікації є рівень складності організації та виконання робіт.

Оскільки виконання деяких трудових функцій може забезпечуватись працівниками різних кваліфікаційних рівнів, але характеризуватись різним ступенем складності, для формування певного кваліфікаційного рівня члени робочої групи мають співвіднести кожен одиницю Стандарту з усіма кваліфікаційними рівнями.

В таблиці 3.2.1.13 наведено приклад упорядкування одиниць Стандарту за кваліфікаційними рівнями професії «Кравець».

Таблиця 3.2.1.13.

Упорядкування одиниць Стандарту за кваліфікаційними рівнями професії «Кравець»

№ з/п	Назва одиниць професійного стандарту	Кваліфікаційний рівень, що проектується	Існуючий на сьогодні кваліфікаційний рівень
1	2	3	4
1.	Виконувати ручні роботи	Другий	2 розряд

2.	Виконувати машинні роботи	(початковий)	3 розряд
3.	Виконувати волого - теплові роботи		
4.	Виготовляти серветки		
5.	Виготовляти скатертини		
6.	Виготовляти простирадла		
7.	Виготовляти наволочки		
8.	Виготовляти підодіяльниии		
9.	Виготовляти фартухи		
10.	Виготовляти штори		
11.	Виготовляти ламбрекени		
12.	Виготовляти спідниці без підкладки		
13.	Виготовляти брюки без підкладки		
14.	Виготовляти піжами		
15.	Виготовляти халати		
16.	Виготовляти блузи нескладної технологічної обробки		
17.	Виготовляти сукні нескладної технологічної обробки		
18.	Виготовляти верхні сорочки	Третій (базовий)	4 розряд
19.	Виготовляти спідниці на підкладці		
20.	Виготовляти брюки на підкладці		
21.	Виготовляти жилети		
22.	Виготовляти куртки		
23.	Виготовляти виробничий одяг		
24.	Виготовляти відомчий одяг		
25.	Виготовляти бюстгальтери		
26.	Виготовляти боді		
27.	Виготовляти корсети		
28.	Виготовляти вироби платтяного асортименту складної технологічної обробки	Четвертий (високий)	5 розряд
29.	Виготовляти жакети без підкладки		
30.	Виготовляти жакети на підкладці		
31.	Виготовляти піджаки		
32.	Виготовляти фраки		
33.	Виготовляти візитки		
34.	Виготовляти плащі		
35.	Виготовляти пальта демісезонні		
36.	Виготовляти пальта зимові		
37.	Виготовляти напівпальта з хутра		
38.	Виготовляти пальта з хутра		
39.	Виготовляти ексклюзивні моделі		
40.	Виготовляти колекційні ансамблі		
41.	Виготовляти вечірні сукні		
42.	Виготовляти весільні ансамблі		
43.	Виготовляти театральні костюми		6 розряд

Експертне оцінювання підтверджує правильність розподілу одиниць Стандарту до початкового, базового та високого рівнів кваліфікації професії «Кравець».

Оскільки ключові компетенції є обов'язковою складовою Стандарту на всіх рівнях кваліфікації конкретної професії, члени робочої групи здійснюють розподіл визначеного у параграфі 2.4.3. переліку затребуваних компетенцій за 3-ма кваліфікаційними рівнями. Застосування такого підходу є доцільним, виходячи з необхідності тісного зв'язку між професійними та ключовими компетенціями робітника та збереження для них однакових кваліфікаційних координат. Порівняльна характеристика ключових компетенцій кравця за рівнями кваліфікацій згідно ЄРК та тих, що проектуються у Стандарті, наводиться у додатку 4.

2.6. Формування інших вимог до робітника за кваліфікаційними рівнями

Завершується процес збору інформації для складання Стандарту визначенням інших вимог до працівника у відповідності до кваліфікаційних рівнів, а саме, можливі місця роботи, умови та організація праці, вимоги до рівня професійної освіти і навчання, необхідність документів, які підтверджують кваліфікацію, необхідність додаткового сертифікату, що дає право виконувати роботи з підвищеною небезпекою та складністю, вимоги до практичного досвіду роботи, умови допуску до роботи тощо. Ці вимоги члени робочих груп формують на основі результатів опитування співробітників відповідних підрозділів підприємств-партнерів.

2.7. Оформлення Стандарту на прикладі професії «Кравець»

Зміст Стандарту з професії «Кравець» формується на базі систематизованої та узагальненої інформації, що отримана на всіх етапах роботи.

Запропонований проект Стандарту містить 43 одиниці з відповідним описом необхідних параметрів і вимог до професійних, надпрофесійних та ключових компетенцій кваліфікованого робітника, затребуваних на ринку праці.

Загальна структура Стандарту складається з восьми розділів (див. додаток 1), а саме:

- I. Загальні положення.
- II. Паспорт професійного стандарту.
- III. Картка видів трудової діяльності.
- IV. Опис одиниць професійного стандарту.
- V. Види дипломів, свідоцтв та сертифікатів, які видаються на основі професійного стандарту.
- VI. Розробники професійного стандарту.
- VII. Лист узгодження.
- VIII. Експертиза і реєстрація професійного стандарту.

У розділі I «Загальні положення» вказуються напрями, за якими професійний стандарт може бути використано.

Зміст інших розділів потребує додаткового роз'яснення (див. підрозділи 2.7.1. - 2.7.5.)

2.7.1. Оформлення паспорту Стандарту

Розділ II «Паспорт професійного стандарту» складається з 5-ти підрозділів, в яких відображено наступне:

У першому підрозділі надається загальний опис професії.

У другому підрозділі вказується вид економічної діяльності, до якого належить професія «Кравець» відповідно до ДК 009:2005.

У третьому підрозділі вказується код виду економічної діяльності, до якого належить професія «Кравець» відповідно до ДК 009:2005.

У четвертому підрозділі наводиться сфера професійної діяльності, до якої належать види трудової діяльності професії «Кравець».

У п'ятому підрозділі вказуються кваліфікаційні рівні професії «Кравець» та їх зв'язок з діючими нормативними документами.

За умов розробки національної й галузевої рамок кваліфікацій, до паспорта має бути внесено дані, які встановлюють зв'язок конкретної робітничої професії та її кваліфікаційних рівнів з цими нормативними документами.

2.7.2. Оформлення Картки видів трудової діяльності

Картка видів трудової діяльності (далі – Картка) призначена для опису трудових функцій, що існують в рамках визначених видів трудової діяльності та виду економічної діяльності робітничої професії.

Картка розробляється для кожного кваліфікаційного рівня робітничої професії.

Заповнення Картки професії здійснюється за такими характеристиками:

1. загальний опис трудових функцій;
2. можливі місця роботи;
3. умови та організація праці;
4. вимоги до рівня професійної освіти і навчання робітника;
5. необхідність документів, які підтверджують кваліфікацію;
6. необхідність додаткового сертифікату, що дає право виконувати роботи з підвищеною небезпекою та складністю;
7. вимоги до практичного досвіду роботи;
8. умови допуску до роботи;
9. надпрофесійні компетенції;
10. ключові компетенції;
11. перелік одиниць професійного стандарту.

Загальний опис трудових функцій окреслює основні виробничі функції цієї професії на кожному кваліфікаційному рівні.

В графі 2 вказані підприємства й організації різних форм власності, де можуть бути затребувані фахівці з робітничої професії, за якою розробляється Стандарт.

В графі 3 визначено особливості умов та організації праці кваліфікованого робітника. Умови роботи вказують на можливість роботи на відкритому повітрі, в особливих кліматичних або мікрокліматичних умовах, наявність шкідливих і небезпечних умов праці, особливості графіка роботи, у тому числі можливість понаднормової роботи, роботи у вихідні дні й інші специфічні умови. Тут же визначаються особливості організації його праці: робота в бригаді, самостійно тощо.

В графі 4 вказано необхідний рівень освіти робітника, який виконує трудові функції на відповідному рівні кваліфікації. Так, наприклад, для кравця другого рівня кваліфікації необхідно на основі базової або повної загальної середньої освіти пройти курс професійного навчання на базі ПТНЗ чи на виробництві; для кравця третього рівня кваліфікації обов'язкова повна загальна середня освіта та професійна освіта на базі ПТНЗ або професійне навчання на виробництві, рівень якого підтверджується відповідним документом.

У графі 5 відображено види документів, що підтверджують відповідний рівень кваліфікації робітничої професії «Кравець». Так, наприклад, підтвердженням рівня професійної освіти кравця 2-го рівня кваліфікації є свідоцтво кравця початкового рівня (у випадку оволодіння повним курсом професійного навчання на початковому рівні). Підтвердженням можливості виконувати трудові функції, визначені відповідною одиницею (одиницями) професійного стандарту, є наявність 3-х обов'язкових сертифікатів (II.DB.1.1, II.DB.1.2 II.DB.1.3) та будь-якого іншого (інших) сертифікатів за вимогою учня. Так, наприклад, для підтвердження можливості виготовляти скатертини (одиниця II.DB.2.5)

необхідно спочатку отримати сертифікати: II.DB.1.1 «Виконання ручних робіт», II.DB.1.2 «Виконання машинних робіт», II.DB.1.3 «Виконання волого-теплових робіт», а потім - II.DB.2.5 «Виготовлення скатертин».

Графа 6 необхідна для Стандартів з тих професій, які передбачають виконання робіт з підвищеною небезпекою та складністю. Види робіт, які виконує робітник з професії «Кравець», не належать до робіт з підвищеною небезпекою та складністю, тому графа 6 Картки не заповнюється.

У графі 7 вказуються вимоги до стажу практичної роботи, необхідні для працевлаштування робітника відповідного кваліфікаційного рівня. Наприклад, посада кравця базового рівня потребує підвищення кваліфікації робітника цієї професії з 2-го до 3-го кваліфікаційного рівня та стажу роботи, не менше одного року.

При необхідності визначення певних умов допуску до роботи в Стандарт вводиться **графу 8**. В ній наводяться можливі обмеження за віком, статтю, станом здоров'я тощо.

Кожна складова Стандарту має свій шифр, а саме:

шифр одиниці професійного стандарту складається з таких символів:

- першою вказується римська цифра, яка визначає рівень кваліфікації професії;
- другою вказується сполучення латинських букв **DB**, що відображає секцію і підсекцію виду економічної діяльності, до якого належить професія «Кравець»;
- третьою вказується арабська цифра, яка показує порядковий номер виду трудової діяльності професії;
- четвертою вказується арабська цифра, яка показує порядковий номер одиниці професійного стандарту.

ключові компетенції позначаються буквою **К** та порядковим номером компетенції, між ними ставиться крапка (наприклад, **К.2** – це друга у переліку ключова компетенція);

У таблиці 16 наведений зміст ключових компетенцій кухаря.

Таблиця 16

Ключові компетенції для професії «Кухар»

Рівень	Шифр	Одиниця
I	I.K-1.	Навички працевлаштування за фахом.
	I.K-2.	Підтримка ефективних робочих стосунків з колективом.
II	II.K-3.	Підтримка і розвиток особистої продуктивності.
	II.K-4.	Здатність працювати в команді.
	II.K-5.	Здатність до кар'єрного зростання.
III	III. K-6.	Здатність працювати в команді, користуватись навичками вирішення конфліктів.
	III. K-7.	Аналізувати робочу ситуацію, здійснювати поточний і підсумковий контроль, оцінку і корекцію власної діяльності, нести відповідальність за результати своєї роботи.
	III.K-8.	Виявляти творчість у роботі, ініціативність.
IV	IV.K-9.	Здатність знаходити організаційні-управлінські рішення в нестандартних ситуаціях і нести відповідальність за їх реалізацію.
	IV.K-10.	Володіти однією з іноземних мов на рівні побутового спілкування, розуміти основну термінологію галузі своєї професійної діяльності.
	IV.K-11.	Ефективно спілкуватися з клієнтами.
	IV.K-12.	Уміти передавати досвід, презентувати продукцію, проводити майстер-класи.
	IV.K-13.	Уміти управляти роботою колективу, працювати в команді, нести відповідальність за інших.
	IV.K-14.	Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності нагляду.

2.7.3. Опис одиниць Стандарту

У IV-му розділі Стандарту надано розгорнуту характеристику затребуваних на ринку праці трудових функцій робітника, які визнано одиницями Стандарту, а саме:

основні трудові дії, з яких складається кожна одиниця Стандарту;

професійні компетенції робітника, які конкретизовано у вигляді 2-х змістовних блоків: «Знання» та «Вміння»;

ключові компетенції, які закріплені за кожною одиницею Стандарту;

предмети і засоби праці, які необхідні для виконання відповідних трудових функцій кравця.

Опис одиниць складається на кожний рівень кваліфікації Стандарту.

2.7.4. Види дипломів, свідоцтв та сертифікатів, що видаються на підставі Стандарту

Надання дипломів, свідоцтв та сертифікатів представляє собою процедуру підтвердження відповідності кваліфікації вимогам, встановленим Стандартом.

У п'ятому розділі Стандарту вказуються відомості про документи, які надаються для підтвердження кваліфікації з робітничої професії та перелік одиниць Стандарту, засвоєння яких дає підстави для їх отримання.

Документи, які надаються на основі Стандарту мають бути зареєстрованими відповідно до встановленого порядку.

На прикладі Стандарту з професії «Кравець» пропонується така схема надання документів про освіту(табл. 9).

Таблиця 9.

Види документів про освіту, що надаються на підставі Стандарту з професії «Кравець»

Диплом	Свідоцтво	Сертифікат одиниці
--------	-----------	--------------------

			професійного стандарту
1		2	3
IV.DB. (високого рівня)	III.DB. (базового рівня)	II.DB.01. – 07. (початкового рівня)	II.DB.01.01*
			II.DB.01.02*
			II.DB.01.03*
			II.DB.02.04
			II.DB.02.05
IV.DB. (високого рівня)	III.DB. (базового рівня)	II.DB.01. – 07. (початкового рівня)	II.DB.02.06
			II.DB.02.07
			II.DB.02.08
			II.DB.02.09
			II.DB.03.10
			II.DB.03.11
			II.DB.04.12
			II.DB.04.13
			II.DB.05.14
			II.DB.05.15
			II.DB.06.16
			II.DB.07.17
		III.DB.08. – 13. (базового рівня)	III.DB.08.18
			III.DB.09.19
			III.DB.09.20
			III.DB.10.21
			III.DB.11.22
			III.DB.12.23
			III.DB.12.24
			III.DB.13.25
			III.DB.13.26
			III.DB.13.27
		IV.DB.14 - 28 (високого рівня)	IV.DB.14.28
			IV.DB.15.29
			IV.DB.15.30
			IV.DB.16.31
			IV.DB.16.32
			IV.DB.16.33
			IV.DB.17.34
			IV.DB.17.35
			IV.DB.18.36
			IV.DB.18.37
			IV.DB.18.38
		IV.DB.19 - 22 (підвищеного рівня)	IV.DB.19.39
			IV.DB.20.40
			IV.DB.21.41
			IV.DB.21.42
			IV.DB.22.43

Примітка

*одиниці професійного стандарту II.DB.01.01- II.DB.01.03–найпростіші трудові функції, якими в обов’язковому порядку повинен володіти робітник з професії «Кравець» до освоєння будь-якої іншої одиниці; тобто професійне зростання за вказаною професією має починатися з освоєння перших трьох одиниць та, якнайменше, однієї з одиниць на початковому, базовому або високому рівнях.

Наведений проект Стандарту передбачає надання таких видів документів про освіту:

- **сертифікат**, який підтверджує володіння окремими одиницями Стандарту;
- **свідоцтво**, що підтверджує володіння одиницями Стандарту певного кваліфікаційного рівня (початкового, базового або високого);
- володіння повним обсягом одиниць Стандарту на базовому рівні кваліфікації, яке забезпечується в ПТНЗ при наданні первинної професійної освіти, підтверджується **дипломом базового рівня**; на високому рівні кваліфікації – **дипломом високого рівня**.

Володіння будь-якою одиницею на початковому, базовому та високому рівнях кваліфікації незалежно від умов отримання освіти (ПТНЗ або на виробництві), передбачає обов'язкове **попереднє засвоєння** найпростіших одиниць **Стандарту** – П.DB.01.01, П.DB.01.02, П.DB.01.03 та отримання відповідних сертифікатів. На базі цих сертифікатів робітник набуває можливості продовжити навчання та здобути право на одержання документу про освіту більш високого рівня (свідоцтва, диплома). Робітник також має можливість отримати диплом базового або високого рівня, за умови оволодіння всіма одиницями Стандарту без будь-яких обмежень часу навчання.

Таким чином модель Стандарту, розроблена згідно модульно-компетентнісного підходу, дозволяє розширити можливості робітників щодо професійного зростання та підвищити їхню мотивацію до отримання кваліфікації більш високого рівня.

2.7.5. Зміст розділів VI, VII та VIII професійного стандарту

У розділі VI «Розробники професійного стандарту» наведено інформацію про розробників (назва організації, прізвище керівника), а

також наводиться перелік організацій, які брали участь у розробленні Стандарту.

У розділі VII «Лист узгодження» надано зразок листа узгодження Стандарту з відповідними організаціями, установами.

У розділі VIII «Експертиза і реєстрація професійного стандарту» наведено форму документу, яким затверджується і реєструється Стандарт у відповідних органах. В цьому розділі також надано зразок листа реєстрації змін у цьому документі, який заповнюється при виникненні відповідної потреби.

2.8. Обговорення проекту Стандарту

Після складання Стандарту проводиться його внутрішня експертиза із залученням фахівців у даній економічній галузі, які не брали участь у розробленні проекту, роботодавців та професійних співтовариств.

Обговорення проекту Стандарту може проводитися у різних формах, куди запрошуються представники громадськості, об'єднань роботодавців, Міністерства освіти і науки України, Міністерства праці та соціальної політики України, кадрових агентств, педагогічні працівники системи професійно-технічної освіти тощо. На обговорення виноситься цілком підготовлений проект Стандарту.

Результати обговорення протоколюються і використовуються робочою групою для доопрацювання Стандарту. Сформований проект Стандарту оформляється розробником і передається на експертизу у відповідний державний орган.

3. ПРЕДСТАВЛЕННЯ СТАНДАРТУ НА ЕКСПЕРТИЗУ

Для представлення Стандарту на експертизу у відповідний державний орган готується пакет документів, куди входять:

1. пояснювальна записка щодо проведеної роботи зі створення і громадського обговорення Стандарту, що містить такі відомості:

- назву організації-ініціатора розроблення Стандарту;
 - склад робочої групи, де вказуються посади членів та назви організацій, в яких вони працюють;
 - перелік організацій, на яких аналізувались трудових функцій робітників за професією;
 - опис етапів, методів збору та оброблення інформації, що увійшла до Стандарту;
 - коротке резюме результатів Стандарту (новизна у порівнянні з діючими аналогічними документами, пропозиції щодо внесення змін у національні класифікатори тощо);
2. проект Стандарту на паперовому й електронному носіях;
3. протокол громадського обговорення Стандарту.

3.1. Експертиза стандартів

Розроблений проект Стандарту проходить експертизу у відповідному органі. Метою експертизи є оцінка відповідності проекту вимогам, що встановлені до Стандартів. Предметом експертизи є проект Стандарту і технологія його розробки, яка використана розробником.

Розгляд представлених документів і прийняття рішення про проведення експертизи здійснюються у встановлений законодавством термін. Експертиза проекту Стандарту здійснюється за такими критеріями:

- відповідність змісту Стандарту певному виду економічної діяльності; адекватність та повнота опису видів трудової діяльності, одиниць Стандарту, визначених кваліфікаційних рівнів даній професії;
- відповідність технології розробки Стандарту прийнятим підходам;

- відповідність кількості залучених до розробки організацій і фахівців, вимогам щодо репрезентативності вибірок (за кількісними та якісними параметрами);
- співставність запропонованих у проекті кваліфікацій з дескрипторами ЄРК;
- відповідність проекту Стандарту нормативно-правовій;
- можливість адаптації змісту проекту до розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти та проведення оцінювання результатів навчання;
- наявність необхідних погоджень.

Експертиза проекту Стандарту здійснюється поетапно:

- укладання договору на проведення експертизи проекту Стандарту між розробником і відповідним органом;
- надання розробником проекту Стандарту необхідних документів до відповідного органу;
- формування експертної комісії;
- складання програми експертизи проекту Стандарту і визначення терміну її проведення;
- проведення заходів щодо експертизи проекту Стандарту;
- надання Розробнику висновків з рекомендаціями щодо затвердження або відхилення проекту.

Разом з ПГС Розробниками професійного стандарту з професії «Кухар» запропоновано структуру галузевої рамки кваліфікацій (див. схему).



Схема 1. ГАЛУЗЕВА РАМКА КВАЛІФІКАЦІЙ І–ІV РІВНІВ

На її підставі розроблено таку галузеву рамку кваліфікацій (табл.3.1.2.13).

Таблиця 3.1.2.13

Галузева рамка кваліфікацій

Кваліфікаційний рівень	Код КП ДК 003:2005	Кваліфікація	Посади
1	2	3	4
VIII			
VII	1237.1	магістр, спеціаліст	Головний кулінар
	1237.1	магістр, спеціаліст	Головний технолог
VI	1225	спеціаліст, бакалавр	Завідувач підприємством громадського харчування
	1210.1	спеціаліст, бакалавр	Керуючий підприємством харчування
	1315	спеціаліст, бакалавр	Керуючий рестораном (кафе, їдальнею та ін.)
	1456.1	спеціаліст, бакалавр	Менеджер (завідувач) рестораном
	1315	спеціаліст, бакалавр	Начальник ділянки ресторану (кафе, їдальні та ін.)
V	1225	спеціаліст, бакалавр	Начальник виробництва
	1225	спеціаліст, бакалавр	Завідувач виробництвом
IV	5123	5 р.	Офіціант
	5123	5 р.	Офіціант судновий
	5123	5 р.	Буфетник
	5123	5 р.	Бармен
	5123	5 р.	Бармен судновий
	7412.2	5 р.	Пекар
	7412.2	5 р.	Кондитер
	5122	5 р.	Виробник харчових напівфабрикатів
	5122	5-6 р.	Кухар
	5122	5 р.	Кухар дитячого харчування
	5122	5 р.	Кухар дієтичного харчування
	5122	5 р.	Кухар лікувально-профілактичного харчування

	5123	5-6 р.	Кухар судновий
	5122	молодший спеціаліст	Шеф-кухар
III	5123	4 р.	Офіціант
	5123	4 р.	Офіціант судновий
	5123	4 р.	Готувач напоїв
	5123	4 р.	Буфетник
	5123	4 р.	Буфетник судновий
	5123	4 р.	Бармен
	5123	4 р.	Бармен судновий
	5122	4 р.	Кухар
	7412.2	4 р.	Кулінар борошняних виробів
	5123	4 р.	Кухар судновий
	7412.2	4 р.	Кондитер
	5123	4 р.	Член бригади ресторану (підприємства сфери швидкого харчування)
	7412.2	4 р.	Пекар
	5122	4 р.	Виробник харчових напівфабрикатів
II	5123	3 р.	Офіціант
	5123	3 р.	Готувач напоїв
	5123	3 р.	Буфетник
	5122	3 р.	Кухар
	5123	3 р.	Член бригади ресторану (підприємства сфери швидкого харчування)
	7412.2	3 р.	Кондитер
	5123	без розряду	Готувач молочних коктейлів
	7412.2	3 р.	Кондитер судновий
	7412.2	2-3 р.	Пекар
	5122	2-3 р.	Виробник харчових напівфабрикатів
I	9132	2 р.	Кухонний працівник
	9132	без розряду	Мийник посуду
	8340.2	без розряду	Камбузник

В галузевій рамці кваліфікацій представлені ключові компетенції, які є різними для кожного кваліфікаційного рівня та дозволяють формувати здатність поєднувати та використовувати на практиці отримані знання, вміння, цінності, здібності, досвід тощо.

Додатки

Перелік одиниць та елементів компетенцій
(на прикладі II кваліфікаційного рівня кухаря)

Шифр одиниці	Найменування одиниці	Шифр елементу	Найменування елементів
1	2	3	4
<i>Професійні компетенції:</i>			
П.Н-1.	Первинна обробка і нарізка овочів, грибів. Приготування страв і гарнірів з овочів нескладного приготування.	П.Н -1.1.	Первинна обробка і нарізка овочів, грибів.
		П.Н -1.2.	Приготування страв і гарнірів з овочів.
П.Н-2.	Механічна обробка лускової риби, приготування з риби напівфабрикатів нескладного приготування.	П.Н -2.1.	Механічна обробка лускової риби та її розбирання.
		П.Н -2.2.	Приготування з риби напівфабрикатів.
П.Н-3.	Механічна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.	П.Н -3.1.	Механічна обробка м'яса.
		П.Н -3.2.	Механічна обробка сільськогосподарської птиці
		П.Н -3.3.	Механічна обробка субпродуктів
П.Н-4.	Приготування котлетної маси з риби і м'яса, напівфабрикати з неї	П.Н -4.1.	Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикати з неї
		П.Н -4.2.	Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикати з неї
П.Н-5.	Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобів та їх концентратів; страв з яєць нескладного приготування.	П.Н -5.1.	Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобів та їх концентратів
		П.Н -5.2.	Приготування страв з яєць.
П.Н-6.	Приготування бульйонів, супів заправних нескладного приготування; молочних супів	П.Н -6.1.	Приготування бульйонів.
		П.Н -6.2.	Приготування супів заправних.
		П.Н -6.3.	Приготування молочних супів.
П.Н-7.	Приготування прісного тіста та напівфабрикатів з нього.	П.Н -7.1.	Приготування прісного тіста.

		П.Н -7.2.	Приготування напівфабрикатів з прісного тіста.
П.Н-8.	Дотримання правил безпечної праці.	П.Н-8.1.	Правові та організаційні основи охорони праці.
		П. Н-8.2.	Основи безпеки праці у галузі «Громадське харчування».
		П. Н-8.3.	Загальні відомості про потенціал небезпек.
		П. Н-8.4.	Психологія безпеки праці.
		П. Н-8.5.	Організація роботи з охорони праці.
П. Н-8.	Дотримання правил безпечної праці		
		П. Н-8.6.	Основи пожежної безпеки.
		П. Н-8.7.	Основи електробезпеки.
		П. Н-8.8.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії.
		П. Н-8.9.	Медичні огляди.
		П. Н-8.10.	Надання першої медичної допомоги потерпілим при нещасних випадках.
П.Н-9.	Застосування правових знань та норм трудового законодавства.	П. Н-9.1.	Правові основи професійно-технічної освіти. Конституційні права, свободи й обов'язки громадян.
		П. Н-9.2.	Органи державної влади в Україні.
		П. Н-9.3.	Органи судової влади та інші правоохоронні органи України.
		П. Н-9.4.	Громадянське й спадкове право.
П.Н -10.	Використання інформаційних технологій.	П. Н -10.1.	Здатність до пошуку інформації у глобальній мережі Інтернет.
П.Н-11.	Використання основ галузевої економіки та підприємництва для виробничої діяльності.	П. Н -11.1.	Готовність використовувати закони галузевої економіки й підприємництва в професійній діяльності
П. Н -12.	Запровадження високого рівня гігієни та санітарії на робочому місці.	П. Н -12.1.	Особиста гігієна працівників підприємств харчування.
		П. Н -12.2.	Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів.
		П. Н -12.3.	Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.

П.Н-13.	Використання знань з екології у виробничій діяльності.	П. Н -13.1.	Основи екології у виробничій діяльності.
Ключові компетенції:			
П.К-3.	Підтримка і розвиток особистої продуктивності.	П.К-3.1	Підтримка і розвиток особистої продуктивності
П.К-4.	Здатність працювати в команді.	П.К-4.1	Здатність працювати в команді, ефективно спілкуватися з колегами, керівництвом
П.К-5.	Здатність до кар'єрного зростання.	П.К-5.1	Розуміти суть і соціальну значущість своєї майбутньої професії, виявляти до неї стійку цікавість, уміти планувати кар'єрний ріст.

Додаток 2**Опис одиниць та елементів професійних компетенцій****(на прикладі II кваліфікаційного рівня)****Одиниця П.Н-1. Первинна обробка і нарізка овочів, грибів.****Приготування страв і гарнірів з овочів.****Елемент П.Н -1.1. Первинна обробка і нарізка овочів, грибів.**

Критерії виконання	Знання та розуміння
1	2
<p>П.Н-1.1.1. Організувати робоче місце для обробки та нарізки овочів, грибів.</p> <p>П.Н-1.1.2. Підготувати устаткування для обробки овочів.</p> <p>П.Н-1.1.3. Експлуатувати устаткування.</p> <p>П.Н-1.1.4. Перевірити якість овочів, грибів.</p> <p>П.Н-1.1.5. Очищати бульбоплоди і коренеплоди вручну.</p> <p>П.Н-1.1.6. Очищати бульбоплоди і коренеплоди машинним способом.</p> <p>П.Н-1.1.7. Нарізати коренеплоди і бульбоплоди брусочками, соломкою, дрібним, середнім і великим кубиком, кружечками, скибочками, часточками.</p> <p>П.Н-1.1.8. Обробляти капустяні овочі.</p> <p>П.Н-1.1.9. Видалити качан з білоголової капусти для голубців.</p> <p>П.Н-1.1.10. Нарізати капустяні овочі соломкою, шашками, часточками; посікти.</p> <p>П.Н-1.1.11. Розібрати цвітну капусту на суцвіття.</p> <p>П.Н-1.1.12. Обробляти цибульні овочі.</p> <p>П.Н-1.1.13. Нарізати ріпчасту цибулю кружечками, соломкою, півкільцями, кубиками (крихтою).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - організація роботи овочевого цеху; - призначення, будову, принцип роботи і правила експлуатації устаткування для обробки овочів; - харчова цінність і класифікація овочів, грибів, вимоги до їх якості; - механічна кулінарна обробка овочів; - норми виходу овочів при механічній кулінарній обробці; - прості форми та прийоми нарізки овочів; - умови і терміни зберігання овочів, напівфабрикатів з них, кулінарне використання; - нормативно-технологічна документація на підприємствах громадського харчування: збірник рецептур, технологічні карти і робота з ними; - безпека праці під час роботи в овочевому цеху.

<p>П.Н-1.1.14. Обробляти томатні овочі; нарізати їх різними формами нарізки.</p> <p>П.Н-1.1.15. Обробляти гарбузові овочі; нарізати їх різними формами нарізки.</p> <p>П.Н-1.1.16. Підготувати кабачки, патисони.</p> <p>П.Н-1.1.17. Підготувати кабачки, патисони, помідори і перець для фарширування.</p> <p>П.Н-1.1.18. Обробляти салатно-шпинатові овочі.</p> <p>П.Н-1.1.19. Обробляти і підготувати до теплової обробки зернових овочів, бобів.</p> <p>П.Н-1.1.20. Обробляти різні види грибів.</p> <p>П.Н-1.1.21. Визначати якість нарізаних овочів.</p>	
<p>П.Н-1.1.22. Дотримувати правила безпеки праці під час обробки.</p> <p>П.Н-1.1.23. Зберігати нарізані овочі.</p> <p>П.Н-1.1.24. Направити підготовлені овочі на теплову обробку.</p> <p>П.Н-1.1.25. Прибирати робоче місце згідно з санітарно-гігієнічними вимогами.</p> <p>П. Н – 1.1. 26. Дотримувати правила особистої гігієни.</p> <p>П. Н – 1.1. 27. Дотримувати санітарні вимоги щодо первинної обробки харчових продуктів.</p> <p>П. Н – 1.1.28. Дотримувати безпеку праці під час первинної обробки і нарізки овочів, грибів.</p>	
Ресурси	<p>Засоби праці</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • ваговимірювальне обладнання • картоплеочисні машини і механізми • овочерізальні машини і механізми • ванни стаціонарні та пересувні • раковини • столи виробничі • обробні дошки • ножі: кухарська трійка, корінчастий, жолобковий • гастрономічні ємності.
	<p>Предмети праці</p> <ul style="list-style-type: none"> • коренеплоди: морква, буряк, редиска, коріння петрушки, селера, хрін • бульбоплоди: картопля, топінамбур • капустяні: капуста білоголова, червоноголова, савойська, цвітна, брюссельська, кольрабі • цибулинні овочі: цибуля ріпчаста, цибуля-порей, цибуля зелена, часник

	<ul style="list-style-type: none"> • томатні овочі: томати, баклажани, перець • гарбузові овочі: огірки, кабачки, гарбузи, патисони, кавун, диня • салатно-шпинатові овочі • овочі бобів: зелений горошок, квасоля • зернові овочі: кукурудза • гриби
<p>Вимоги:</p> <p>а) до устаткування, інвентарю й інструментів:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готувати до роботи, експлуатувати ; проводити санітарну обробку <p>б) до сировини:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сортувати, мити й очищати коренеплоди та бульбоплоди • нарізати бульбоплоди і коренеплоди • обробляти і нарізати цибулинні овочі • обробляти капустяні овочі • нарізати і сікти білоголову капусту, вирізати качан з неї • розбирати цвітну капусту на суцвіття • обробляти і нарізати гарбузові і томатні овочі 	
<ul style="list-style-type: none"> • готувати овочі для фарширування • готувати зелену квасолю та горошок до теплової обробки • готувати кукурудзу до теплової обробки • обробляти салатно-шпинатові овочі та зелень • в) до готової продукції • дати якісну оцінку напівфабрикатів з овочів • зберігати овочеві напівфабрикати • направляти оброблені овочі на теплову обробку до холодного цеху 	

Елемент П.Н -1.2. Приготування страв і гарнірів з овочів.

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>П.Н-1.2.1. Організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з овочів.</p> <p>П.Н-1.2.2. Підготувати устаткування до роботи.</p> <p>П.Н-1.2.3. Експлуатувати устаткування.</p> <p>П.Н-1.2.4. Варити очищені овочі, овочі в шкірці, заморожені овочі.</p> <p>П.Н-1.2.5. Припускати овочі.</p> <p>П.Н-1.2.6. Протирати овочі ручним і механічним способами.</p> <p>П.Н-1.2.7. Заправляти варені та припущені овочі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - організація роботи соусного відділення гарячого цеху; - призначення, будова, принцип роботи і правила безпечної експлуатації устаткування; - рецептури, технології приготування і правила відпуску страв і гарнірів з відварних, припущених, смажених і запечених овочів; - втрати під час теплової обробки овочів; - вимоги до якості страв і гарнірів з овочів;

<p>П.Н-1.2.8. Смажити картоплю сиру й варену основним способом.</p> <p>П.Н-1.2.9. Смажити картоплю у фритюрі.</p> <p>П.Н-1.2.10. Запикати овочі в шкірці.</p> <p>П.Н-1.2.11. Визначати ступінь готовності овочів.</p> <p>П.Н-1.2.12. Доводити до смаку страви та гарніри з овочів.</p> <p>П.Н-1.2.13. Порціонувати та відпускати страви і гарніри з овочів.</p> <p>П.Н-1.2.14. Дати органолептичну оцінку якості страв і гарнірів з овочів.</p> <p>П. Н – 1.2. 15. Дотримувати правила особистої гігієни.</p> <p>П. Н – 1.2. 16. Дотримувати санітарні вимоги кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>П.Н-1.2.17. Дотримувати правила безпеки праці під час приготування страв і гарнірів з овочів.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - підбір інструментів, інвентарю, посуду для відпуску страв і гарнірів з овочів; - умови і терміни відпуску страв і гарнірів з овочів; - нормативно-технологічна документація на підприємствах громадського харчування: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними; - безпека праці під час роботи в гарячому цеху.
Ресурси	<p>Засоби праці</p> <ul style="list-style-type: none"> • ваговимірювальне устаткування • протиральна машина • смажна шафа • електрична або газова плита • пароварильна шафа

Продовж. Елемент П.Н -1.1. Первинна обробка і нарізка овочів, грибів

	<ul style="list-style-type: none"> • фритюрниця електрична • сковорода електрична • марміт для роздачі страв • пристосування для протирання овочів • сковорода • веселка • шумівка • лопатки дерев'яні та металеві для напівфабрикатів
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • гастрономічні ємності • мірні ємності • гарнірні ложки • сотейник • каструлі • ножі: кухарської трійки • обробні дошки
	Предмети праці
	<ul style="list-style-type: none"> • коренеплоди: морква, буряк • бульбоплоди: картопля • капустяні: капуста білоголова, цвітна, брюссельська • томатні овочі: баклажани, перець, томати • гарбузові овочі: огірки, кабачки, гарбузи, патисони, кавун, диня • оброблені овочі в шкірці: картопля, морква, буряк • оброблені овочі очищені: картопля, морква, кабачки • нарізані овочі: картопля, морква, капуста, кабачки • консервовані овочі • заморожені овочі
<p>Вимоги:</p> <p>а) до устаткування, інвентарю й інструментів:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готувати до роботи • експлуатувати • проводити санітарну обробку • готувати столовий посуд для відпуску страв і гарнірів з овочів <p>б) до сировини:</p> <ul style="list-style-type: none"> • варити, припускати, смажити основним способом і у фритюрі, запікати овочі та картоплю <p>в) до готової продукції:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дати органолептичну оцінку якості страв і гарнірів з овочів 	

Одиниця П.Н -1. Дотримання правил безпечної праці.

Елемент П.Н-8.1. Правові та організаційні основи охорони праці.

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>П. Н-8.1.1. Відмовлятись від робіт, які загрожують здоров'ю і життю працівників;</p> <p>П. Н-8.1.2. Вимагати засоби захисту для ведення безпечного технологічного процесу приготування їжі.</p> <p>П. Н-8.1.3. Відмовлятись від разових робіт без інструктажу на робочому місці.</p> <p>П. Н-8.1.4. Виконувати інструкції з охорони праці;</p> <p>П. Н-8.1.5. Виконувати інструкції з пожежної безпеки;</p> <p>П. Н-8.1.6. Доповідати про усі проблеми, неполадки та інші порушення керівнику робіт.</p> <p>П. Н-8.1.7. Надавати першу медичну допомогу потерпілим від нещасних випадків;</p> <p>П. Н-8.1.8. Проходити навчання з охорони праці.</p> <p>П. Н-8.1.9. Вимагати проведення додаткового інструктажу в разі нерозуміння безпечних методів роботи.</p> <p>П. Н-8.1.10. Вимагати демонстрації трудових прийомів перед початком самостійної роботи або під час заміни обладнання</p> <p>П. Н-8.1.11. Ставити підпис у журналах реєстрації інструктажів тільки після їх проведення.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - критерии безопасных и безвредных условий труда; - инструкции по охране труда. - инструкции по пожарной безопасности. - правила оказания первой медицинской помощи. - безпечні методи виконання робіт на виробничій ділянці. - необхідність навчання з питань охорони праці; - ответственность за знание охраны труда;

Вимоги:

а) виконувати обов'язки працівника:

- під час здійснення технологічного процесу;
- у надзвичайних ситуаціях.

б) використовувати права працівника:

- при здійсненні технологічного процесу;
- у надзвичайних ситуаціях.

Елемент II. Н-8.2. Основи безпеки праці у галузі «Громадське харчування».

Критерії виконання	Знання та розуміння
II. Н-8.2.1. Дотримуватися основних вимог охорони праці перед початком роботи.	- суть охорони праці;
II. Н-8.2.2. Працювати, спираючись на досвід від навчань та інструкцій, щоб не ризикувати безпекою інших і своєю.	- ризик для здоров'я у галузі використання
II. Н-8.2.3. Вдягати необхідний для роботи персональний захисний одяг.	- санітарний одяг та умови його використання
II. Н-8.2.4. Використовувати підтверджені методи та обладнання для пересування або перенесення предметів.	- вірні та безпечні шляхи використання інструментів, матеріалів та обладнання, яке використовується для роботи
II. Н-8.2.5. Використовувати обладнання та інструменти, матеріали безпечно та правильно.	- необхідність використання методів безпечного пересування предметів
II. Н-8.2.6. Повертати обладнання, інструменти та матеріали у відведене для них місце, коли вони не використовуються.	- безпечні методи зберігання інструментів, матеріалів та обладнання
II. Н-8.2.7. Підтримувати робочий простір чистим та найбільш захищеним від будь якої загрози.	- чому потрібно доповідати про усі випадки, інциденти та проблеми відповідальній особі та вживати негайних заходів для запобігання подальшої загрози
II. Н-8.2.8. Ліквідовувати відходи безпечно та у відведеному для цього місці.	- методи зведення до мінімуму, ушкодження довкілля підчас роботи
	- описувати спосіб дій у разі нещасних випадків, а також вживання перших заходів
	- описувати спосіб дій у разі пожежі та

<p>П. Н-8.2.9. Виконувати роботу з найменшим ушкодженням довкілля.</p> <p>П. Н-8.2.10. Застосовувати приписи щодо протипожежної профілактики.</p> <p>П. Н-8.2.11. Негайно доповідати про усі випадки, інциденти та проблеми відповідальній особі та вживати негайних заходів для запобігання подальшої загрози.</p> <p>П. Н-8.2.12. Визначати загрозу для безпеки та здоров'я на робочому місці та вживати заходи для її усунення.</p> <p>П. Н-8.2.13. Вести технологічний процес приготування їжі згідно з правилами безпеки.</p> <p>П. Н-8.2.14. Використовувати прилади контролю технологічного процесу, сигналізацію.</p> <p>П. Н-8.2.15. Дотримуватися норм підйому та переміщення предметів.</p> <p>П. Н-8.2.16. Використовувати засоби захисту від небезпечних та шкідливих факторів на робочому місці.</p>	<p>вживання заходів для боротьби з пожежею</p> <ul style="list-style-type: none"> - загальні вимоги експлуатації обладнання. - організація охорони праці на виробництві;
<p>Вимоги:</p> <p>а) дотримуватись безпеки праці:</p> <ul style="list-style-type: none"> • перед початком роботи • під час роботи • після закінчення роботи 	

Елемент П. Н-8.3. Загальні відомості про потенціал небезпек

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>П. Н-8.3.1. Виконувати загальні правила безпеки під час проведення робіт.</p> <p>П. Н-8.3.2. Не виконувати роботи з підвищеною небезпекою.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основні причини травматизму на підприємствах харчування; - основні причини професійних захворювань на підприємствах

<p>П. Н-8.3.3. Використовувати засоби захисту від шуму, пилу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов, від дії хімічних і біологічних чинників.</p> <p>П. Н-8.3.4. Використовувати попереджувальні надписи, знаки безпеки, світлову і звукову сигналізацію, сигнальне фарбування.</p> <p>П. Н-8.3.5. Виконувати вимоги безпеки праці під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування підприємств громадського харчування.</p> <p>П. Н-8.3.6. Виконувати вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчального закладу.</p> <p>П. Н-8.3.7. Використовувати спец одяг, спец взуття та інші засоби індивідуального захисту.</p>	<p>харчування;</p> <ul style="list-style-type: none"> - засоби колективного захисту на підприємствах харчування; - засоби індивідуального захисту на підприємствах харчування; - загальні правила безпеки під час експлуатації обладнання; - спеціальні правила безпеки під час експлуатації обладнання; - дії шуму, пилу, вібрацій та інших шкідливих чинників на організм людини.
<p>Вимоги:</p> <p>а) використовувати загальні відомості про потенціал небезпек:</p> <ul style="list-style-type: none"> • на робочому місці • на виробничій ділянці 	

Елемент П. Н-8.4. Психологія безпеки праці.

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>П. Н-8.4.1. Пристосовуватись до навколишніх умов в процесі праці.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - вплив почуття, сприймання уваги пам'яті, уяви, емоцій на безпеку праці; - безумовні й умовні рефлекси людини;
<p>П. Н-8.4.2. Організовувати негайне</p>	<ul style="list-style-type: none"> - вплив рефлексів людини на безпеку

<p>знеструмлення електрообладнання при загрозі життю працівників.</p> <p>П. Н-8.4.3. Вміти повідомляти робітників про надзвичайні ситуації, не допускаючи паніки.</p> <p>П. Н-8.4.4. Використовувати різноманітні види сигналізації про загрозу здоров'ю і життю працівників.</p> <p>П. Н-8.4.5. Вимикати газове обладнання при загрозі життю працівників.</p> <p>П. Н-8.4.6. Своєчасно повідомляти відповідним структурам про надзвичайну ситуацію.</p>	<p>праці;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вплив психологічних особливостей особистості на поведінку в надзвичайних ситуаціях; - телефонні номери швидкої допомоги, пожежної охорони, газової служби, служби порятунку та інших відповідних структур; - можливість надзвичайних ситуацій у виробничих приміщеннях.
<p>Вимоги:</p> <p>а) виконувати в надзвичайних ситуаціях:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правильні дії під час ліквідації загрози • своєчасно допомагати потерпілим 	

Елемент П. Н-8.5. Організація роботи з охорони праці

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>П. Н-8.5.1. Виконувати вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд.</p> <p>П. Н-8.5.2. Не виконувати роботи з підвищеною небезпекою та роботи, які непередбачені трудовим договором.</p> <p>П. Н-8.5.3. Дотримуватись організації безпеки праці на робочому місці згідно з</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правові акти з охорони праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд; - роботи з підвищеною небезпекою та роботи, які непередбачені трудовим договором; - організація безпеки праці на робочому місці згідно з нормами та правилами; - причини можливих аварій техногенного характеру на підприємстві; - правила евакуації з приміщення у разі аварії; - види інструктажів з охорони праці;

<p>нормами та правилами.</p> <p>П. Н-8.5.4. Запобігати виникненню аварій техногенного характеру.</p> <p>П. Н-8.5.5. Виконувати правила евакуації з приміщення у разі аварії.</p> <p>П. Н-8.5.6. Вимагати проведення додаткових інструктажів з охорони праці при заміні обладнання, інструментів тощо.</p> <p>П. Н-8.5.7. Виконувати вимоги служби охорони праці діючої на підприємстві.</p>	<p>- роботи служби охорони праці на підприємстві.</p>
<p>Вимоги:</p> <p>а) організація техніки безпеки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • на робочому місці • на виробничій діяльності 	

Елемент П. Н-8.6. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>П. Н-8.6.1. Експлуатувати теплове електричне і газове обладнання безпечно і правильно.</p> <p>П. Н-8.6.2. Виконувати інструкції з пожежної безпеки.</p> <p>П. Н-8.6.3. Використовувати пожежну сигналізацію.</p> <p>П. Н-8.6.4. Не використовувати пожежонебезпечні предмети.</p> <p>П. Н-8.6.5. Локалізувати пожежу.</p> <p>П. Н-8.6.6. Використовувати різні способи пожежогасіння.</p> <p>П. Н-8.6.7. Використовувати протипожежний інвентар.</p> <p>П. Н-8.6.8. Використовувати засоби пожежогасіння, які знаходяться у виробничих приміщеннях при пожежах.</p>	<p>- причини можливих вибухів на підприємствах харчування;</p> <p>- правила поведінки в надзвичайних ситуаціях, викликаних пожежею;</p> <p>- організаційні заходи пожежної профілактики;</p> <p>- технічні заходи пожежної профілактики;</p> <p>- види засобів пожежогасіння;</p> <p>- способи пожежогасіння;</p> <p>- правила пожежогасіння;</p> <p>- методи локалізації пожежі.</p>

Вимоги:

а) дотримуватись правил пожежної безпеки

а) використовувати засоби пожежогасіння

Елемент II. Н-8.7. Основи електробезпеки

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>II. Н-8.7.1. Розрізняти види електрики. Виконувати правила електробезпеки.</p> <p>II. Н-8.7.2. Знеструмлювати електрообладнання.</p> <p>II. Н-8.7.3. Звільняти постраждалого від дії електричного струму різними безпечними методами.</p> <p>II. Н-8.7.4. Надавати першу медичну допомогу потерпілим при різних видах електротравм.</p> <p>II. Н-8.7.5. Мати допуск для роботи з електрикою і електрифікованими машинами.</p> <p>II. Н-8.7.6. Використовувати колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках.</p> <p>II. Н-8.7.7. Виконувати правила поведінки під час грози.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - симптоми при ураженні електричним струмом; - правила знеструмлення електроприладів та електрообладнання; - методи знеструмлення електроприладів та електрообладнання; - способи звільнення постраждалого від електричного струму; - особливості надання першої допомоги при ураженні електричним струмом; - засоби захисту від дії електроструму; - правила поведінки під час грози.
Вимоги: <p>а) використовувати засоби захисту від дії електроструму</p> <p>б) надавати першу медичну допомогу при ураженні електричним струмом</p>	

Елемент II. Н-8.8. Основи гігієни праці та виробничої санітарії

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>IV. Н-8.8.1. Контролювати виконання вимог гігієни праці на виробництві;</p> <p>IV. Н-8.8.2. Одержувати лікувально-профілактичного харчування передбачене законодавством для чинного робочого місця;</p> <p>IV. Н-8.8.3. Вимагати санітарно-побутове забезпечення згідно з діючим законодавством.</p> <p>IV. Н-8.8.4. Виконувати гігієнічні особливості праці за даною професією.</p> <p>IV. Н-8.8.5. Виконувати правила експлуатації систем опалення та вентиляції.</p> <p>IV. Н-8.8.6. Виконувати правила експлуатації освітлення.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - систем організаційних гігієнічних і санітарно-технічних заходів з гігієни праці; - видів лікувально-профілактичного харчування; - поняття «фізіологія праці»; - гігієнічні особливості праці для кухаря; - вимоги санітарно-побутового забезпечення працівників; - відповідальні за виконання вимог гігієни праці; - правила експлуатації систем опалення, вентиляції, освітлення.
<p>Вимоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати вимоги гігієни праці на виробничій ділянці • контролювати гігієну праці на робочих місцях 	

Елемент II. Н-8.9. Медичні огляди.

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>II.Н-8.9.1. Проходити медичні огляди для кухарів з оформленням особистої медичної книжки;</p> <p>II. Н-8.9.2. Виконувати заходи по профілактиці різних захворювань;</p> <p>II. Н-8.9.3. Проходити щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.</p> <p>II. Н-8.9.4. Звертатись до медичних органів при незадовільному стані здоров'я.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - значення проходження медичних оглядів робітників. - вимоги до оформлення особової медичної книжки. - строків проходження медичних оглядів працівників. - правила збереження особових медичних книжок. - значення щорічних медичних оглядів працюючих неповнолітніх та осіб віком до 21 року.
<p>Вимоги:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не порушувати строків проходження медичних оглядів працівників • нести відповідальність за свій стан здоров'я 	

Елемент II. Н-8.10. Надання першої медичної допомоги потерпілим при нещасних випадках

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>II. Н-8.10.1. Надавати першу медичну допомогу потерпілим при падінні.</p> <p>II. Н-8.10.2. Надавати першу медичну допомогу потерпілим при пораненні, кровотечах.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила надання першої медичної допомоги при падінні; - правила надання першої медичної допомоги при пораненнях, кровотечах;

<p>П. Н-8.10.3. Надавати першу медичну допомогу потерпілим при опіках.</p> <p>П. Н-8.10.4. Надавати першу медичну допомогу потерпілим при переломах.</p> <p>П. Н-8.10.5. Надавати першу медичну допомогу потерпілим при втраті свідомості.</p> <p>П. Н-8.10.6. Надавати першу допомогу потерпілим при ураженні електричним струмом.</p> <p>П. Н-8.10.7. Вміти користуватися медичною аптечкою.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила надання першої медичної допомоги при переломах; - правила надання першої медичної допомоги при втраті свідомості; - правила надання першої медичної допомоги при ураженні електричним струмом; - зміст медичної аптечки.
<p>Вимоги:</p> <p>а) надавати першу допомогу потерпілим при:</p> <ul style="list-style-type: none"> • падінні • пораненні • кровотечах • опіках • переломах • втраті свідомості • ураженні електрострумом <p>б) вміти використовувати медичну аптечку</p>	

Опис одиниць та елементів ключових компетенцій

Одиниця П.К-3. Підтримка і розвиток особистої продуктивності

Елемент П.К-3.1. Підтримка і розвиток особистої продуктивності

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>П.К-3.1.1 брати відповідальність за завдання та роботу згідно з вимогами організації, незважаючи на те, чи ви працюєте один, чи є частиною колективу</p> <p>П.К-3.1.2 вирішувати стандартні практичні завдання, які обмежені функціональними обов'язками працівника</p> <p>П.К-3.1.3 коректувати свої дії у відповідності до умов робочої ситуації</p> <p>П.К-3.1.4 звертатися за порадою до відповідальної особи, якщо необхідне подальше пояснення конкретних задач</p> <p>П.К-3.1.5 користуватися необхідною довідковою літературою та іншими джерелами інформації</p> <p>П.К-3.1.6 переглядати особисту продуктивність з відповідальною особою та у зручний час</p>	<p>- завдання та роботи, за які несе відповідальність, функціональні обов'язки</p> <p>- до кого звертатися для подальшого пояснення конкретних завдань</p> <p>- важливість звернення для подальшого пояснення, якщо це необхідно, та ризик неотримання такого пояснення</p> <p>- причини перегляду особистої продуктивності</p>
<p>Вимоги:</p> <p>а) переглянути особисту продуктивність на предмет (можлива імітація):</p> <ul style="list-style-type: none"> • ефективності <p>якості роботи</p>	

Види сертифікатів (на прикладі II кваліфікаційного рівня)

<p align="center">Назва сертифікату II кваліфікаційного рівня</p>	<p align="center">Перелік одиниць професійного стандарту, засвоєння яких необхідно для отримання сертифікату</p>
<p>Сертифікат професійної кваліфікації „Технологія приготування страв з овочів нескладного приготування”</p>	<p>II.Н-1. Первинна обробка та нарізка овочів, грибів. Приготування страв і гарнірів з овочів нескладного приготування.</p>
<p>Сертифікат професійної кваліфікації „Обробка риби, м’яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів”</p>	<p>II.Н-2. Механічна обробка лускової риби, виготовлення з риби напівфабрикатів нескладного приготування.</p> <p>II.Н-3. Механічна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.</p>
<p>Сертифікат професійної кваліфікації „Приготування супів, других страв нескладного приготування”</p>	<p>II.Н-4. Приготування котлетної маси з риби та м’яса і напівфабрикатів з неї.</p> <p>II.Н-5. Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобів та їх концентратів; страв з яєць нескладного приготування.</p> <p>II.Н-6. Приготування бульйонів, супів заправних нескладного приготування; молочних супів.</p>
<p>Сертифікат професійної кваліфікації „Приготування виробів з прісного тіста та напівфабрикатів з нього”</p>	<p>II.Н-7. Приготування прісного тіста та напівфабрикатів з нього.</p>

Додаток Б**Проект****ПРОФЕСІЙНИЙ СТАНДАРТ НА ПРОФЕСІЮ «КРАВЕЦЬ»**

Вид економічної діяльності: виробництво одягу з текстилю, виробництво хутра та виробів з хутра

Код виду економічної діяльності: DB18

Професія: **Кравець**

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**1.1. Призначення професійного стандарту компетентності**

Професійний стандарт компетентності призначений для:

- проведення оцінки кваліфікації і сертифікації працівників, а також випускників закладів професійної освіти;
- формування державних освітніх стандартів і програм усіх рівнів професійної освіти, у тому числі навчання персоналу на підприємствах, а також для розробки навчально-методичних матеріалів до цих програм;
- вирішення широкого кола проблем в області управління персоналом (розробки стандартів підприємства, систем мотивації і стимулювання персоналу, посадових інструкцій; атестації персоналу тощо);
- проведення процедур стандартизації й уніфікації в рамках видів економічної діяльності (встановлення і підтримка єдиних вимог до змісту і якості професійної діяльності, узгодження найменувань посад тощо).

II. ПАСПОРТ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНДАРТУ**2.1 Загальний опис професії**

Кравець виготовляє за індивідуальними замовленнями або в бригаді швейні вироби: інтер'єрного призначення, господарсько-побутового асортименту, білизну, чоловічий, жіночий і дитячий верхній та легкий одяг з тканин, трикотажного полотна, нетканих матеріалів (в тому числі робочий та спортивний одяг), одяг зі шкіри та хутра; моделі та зразки;

приймає участь у запуску нових моделей у виробництво; здійснює експлуатацію та регулювання універсальних та спеціальних швейних машин, в тому числі з електронними системами управління.

2.2 Вид економічної діяльності

Виробництво одягу з текстилю.

Виробництво хутра та виробів з хутра.

2.3 Код виду економічної діяльності

DB18

2.4 Сфера професійної діяльності

Виготовлення одягу зі шкіри, текстилю та хутра (серійне та індивідуальне), моделей та зразків швейних виробів

2.5 Кваліфікаційні рівні та їх зв'язок з діючими нормативними документами

Кваліфікаційний рівень			Модулі трудової діяльності	Найменування посад, що рекомендуються	Додаткова інформація	
Відповідно до ЄРК	Відповідно до проекту НРК	Відповідно до проекту ГРК			Назва професії за ДКХПП, випуск № 13	Назва і код професії за ДК 003:2005
2	2	2	Виробництво виробів з текстилю, пошиття одягу на замовлення на	Кравець початкового рівня	Кравець 2 розряду Кравець 3 розряду	7433.2 Кравець

			кваліфікаційном у рівні «Кравець 2-3 розрядів»			
3	3	3	Виробництво виробів з тестиллю, пошиття одягу на замовлення на кваліфікаційном у рівні «Кравець 4 розряду»	Кравець базового рівня	Кравець 4 розряду	7433.2 Кравець
4	4	4	Виробництво виробів з тестиллю, хутра, пошиття одягу на замовлення на кваліфікаційном у рівні «Кравець 5 розряду»	Кравець високого рівня	Кравець 5 розряду	7433.2 Кравець
		5	Виробництво виробів з тестиллю, хутра, пошиття одягу на замовлення на кваліфікаційном у рівні «Кравець	Кравець підвищено го рівня	Кравець 6 розряду	7433.2 Кравець

			6 розряду»			
--	--	--	------------	--	--	--

II. МОДУЛЬ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ (ДРУГИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ РІВЕНЬ)

3.1 КАРТКА МОДУЛЯ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

1.	Загальний опис трудових функцій	Виконує ручні, машинні та волого-теплові роботи; виготовляє за індивідуальними замовленнями або в бригаді швейні вироби: господарсько-побутового асортименту, інтер'єрного призначення, столову, постільну білизну, поясні вироби без підкладки, натільну білизну, блузи, сукні нескладної технологічної обробки, здійснює експлуатацію та регулювання універсальних та спеціальних швейних машин, в тому числі з електронними системами управління.
2.	Можливі місця роботи	Державні та приватні підприємства індивідуального та масового пошиття швейних виробів, Будинки моделей, дослідно-технічні лабораторії. Індивідуальне підприємництво.
3.	Умови та організація праці	Працює в приміщенні, робоча поза - сидячи або стоячи. Працює в умовах шуму і вібрації від працюючого устаткування, забруднення повітря водяними парами і часточками текстильних волокон. Велике навантаження на очі. Працює в бригаді, самостійно або за окремим графіком.

4.	Вимоги до рівня професійної освіти і навчання робітника	Базова або повна загальна середня освіта та професійне навчання на базі ПТНЗ чи на виробництві
5.	Необхідність документів, які підтверджують кваліфікацію	<ul style="list-style-type: none"> • Сертифікати П.ДВ.1.1, П.ДВ.1.2, П.ДВ.1.3, П.ДВ.2.4, П.ДВ.2.5, П.ДВ.2.6, П.ДВ.2.7, П.ДВ.2.8, П.ДВ.3.9, П.ДВ.4.10, П.ДВ.5.11, П.ДВ.5.12, П.ДВ.6.13, П.ДВ.7.14; • Свідоцтво кравця початкового рівня
6.	Вимоги до практичного досвіду роботи	Без вимог до стажу роботи
7.	Умови допуску до роботи	<p>До роботи допускаються особи чоловічої або жіночої статі, вік яких становить не менше 16 років.</p> <p>Медичні обмеження: алергія на робочі матеріали, захворювання хребта та рук, нервово-психічні розлади.</p>

3.2 ЗАГАЛЬНИЙ ПЕРЕЛІК МК ТА ЕМК

Шифр та назва МК	Шифр ЕМК	Найменування ЕМК	Кваліфікаційний рівень
П.ДВ.1 «Виконання ручних, машинних та волого-теплових робіт»	П.ДВ.1.1	Виконання ручних робіт	
	П.ДВ.1.2	Виконання машинних робіт	
	П.ДВ.1.3	Виконання волого - теплових робіт	
П.ДВ.2 «Виготовлення столової, постільної білизни та швейних виробів господарсько-побутового асортименту»	П.ДВ.2.4	Виготовлення серветок та скатертин	Початковий
	П.ДВ.2.5	Виготовлення простирадл	
	П.ДВ.2.6	Виготовлення наволочок	
	П.ДВ.2.7	Виготовлення підодіяльників	
	П.ДВ.2.8	Виготовлення фартухів	
П.ДВ.3 «Виготовлення швейних виробів інтер'єрного призначення»	П.ДВ.3.9	Виготовлення штор та ламбрекенів	
П.ДВ.4 «Виготовлення поясних виробів без підкладки»	П.ДВ.4.10	Виготовлення спідниць без підкладки	
	П.ДВ.4.11	Виготовлення брюк без підкладки	
П.ДВ.5 «Виготовлення натільної білизни»	П.ДВ.5.12	Виготовлення піжам	
П.ДВ.6 «Виготовлення блуз	П.ДВ.6.13	Виготовлення блуз нескладної технологічної	

нескладної технологічної обробки»		обробки	
II.DB.7 «Виготовлення суконь складної технологічної обробки»	II.DB.7.14	Виготовлення суконь складної технологічної обробки	

3.3. ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНЦІЙ

- К.1 Володіти достатньою зорово-моторною реакцією та уважністю для повторення найпростіших трудових операцій.
- К.2 Володіти лінійним окоміром.
- К.3 Мати стійкість до монотонності праці.
- К.4 Вміти раціонально і ефективно виконувати робочі рухи; володіти прийомами підтримування м'язової витривалості.
- К.5 Володіти звуковою чутливістю.
- К.6 Володіти зоровою пам'яттю та здатністю до розпізнавання кольорів.
- К.7 Вміти орієнтуватися у часі при виконанні простих трудових операцій.
- К.8 Володіти тактильною чутливістю.
- К.9 Вміти вчитись.
- К.10 Розуміти взаємозв'язок своїх знань, упорядковувати їх.
- К.11 Вміти працювати з технічною літературою.
- К.12 Критично відноситися до того чи іншого аспекту життєдіяльності у суспільстві.
- К.13 Володіти достатніми уважністю, зосередженістю та терплячістю під час виконання найпростіших трудових операцій.

- К.14 Оцінювати соціальні звички, пов'язані зі здоров'ям, споживанням, навколишнім середовищем.
- К.15 Бути здатним ефективно працювати у якості підлеглого.
- К.16 Вміти організовувати свою роботу та нести відповідальність за її результати на рівні осмислення та виконання простих трудових операцій.
- К.17 Вміти організовувати свою роботу та нести відповідальність за її результати на рівні розуміння та повторення найпростіших трудових операцій
- К.18 Бути терпимим до різних стилів життя оточуючих.
- К.19 Уміти здійснювати пошук необхідної інформації за допомогою фахівця
- К.20 Уміти здійснювати самостійний пошук необхідної інформації з різних інформаційних джерел.
- К.21 Вміти написати анкету, заяву, резюме
- К.22 Володіти прийомами спілкування в колективі
- К.23 Вміти орієнтуватися в інформаційних потоках, виділяти в них головне і другорядне.
 - К.24 Вміти виступити з повідомленням, поставити запитання, коректно вести діалог.

3.5 ОПИС ЕМК

3.5.1 Модуль II DB.1 «Виконання ручних, машинних та волого-теплових робіт»

ЕМК II DB.1.1 Виконання ручних робіт

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці до виконання ручних робіт; • підбирати та безпечно експлуатувати інструменти і пристосування для виконання ручних робіт; • підбирати голки і нитки відповідно до матеріалу, який обробляється; • виконувати прямі стібки і строчки: зметувальні, наметувальні, виметувальні, заметувальні, копіювальні; • виконувати косі стібки і строчки: наметувальні, виметувальні, обметувальні, стьобальні, підшивальні; • виконувати хрестоподібні стібки і строчки; • виконувати петлеподібні стібки і строчки: зшивні, розміточні, підшивальні, вспушні; • виконувати петельні стібки і строчки; • виконувати спеціальні стібки
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • правила організації робочого місця для виконання ручних робіт; • термінологія при виконанні ручних робіт; • графічне та умовне позначення операцій, строчки, матеріалу;

	<ul style="list-style-type: none"> • вимоги до інструментів і пристосувань для виконання ручних робіт; • правила використання інструментів і пристосувань для виконання ручних робіт; • методи підбору голок і ниток відповідно до матеріалу, який обробляється; • властивості матеріалів, які використовуються при виконанні ручних робіт; • види ручних стібків, строчок, їх класифікація; • прийоми виконання прямих стібків і строчок: зметувальних, наметувальних, виметувальних, заметувальних, копіювальних; • прийоми виконання косих стібків і строчок: наметувальних, виметувальних, обметувальних, стьобальних, підшивальних; • прийоми виконання хрестоподібних стібків і строчок; • прийоми виконання петлеподібних стібків і строчок: зшивальних, розміточних, підшивальних, впусхних; • прийоми виконання петельних стібків і строчок; • прийоми виконання спеціальних стібків; • технічні умови виконання ручних стібків і строчок. • види дефектів, які виникають при виконанні ручних робіт, причини їх виникнення та способи усунення.
--	--

2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • організовувати робоче місце з дотриманням правил охорони праці до виконання ручних робіт; • підбирати та безпечно експлуатувати інструменти і пристосування для виконання ручних робіт; • підбирати голки і нитки відповідно до матеріалу, який обробляється; • виконувати графічне та умовне позначення операцій, строчки, матеріалу; • дотримуватись технічних вимог при виконанні прямих стібків і строчок: зметувальних, наметувальних, виметувальних, заметувальних, копіювальних; • дотримуватись технічних вимог при виконанні косих стібків і строчок: наметувальних, виметувальних, обметувальних, стьобальних, підшивальних; • дотримуватись технічних вимог при виконанні хрестоподібних стібків і строчок; • дотримуватись технічних вимог при виконанні петлеподібних стібків і строчок: зшивальних, розміточних, підшивальних, впусних; • дотримуватись технічних вимог при виконанні петельних стібків; • дотримуватись технічних вимог при виконанні спеціальних стібків; • виконувати всі види стібків і строчок з врахуванням властивостей тканин.
-----	------------------	--

3.	Ключові компетенції	K1, K2, K4, K6, K9, K12, K13, K17, K19, K21
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • оброблюваний матеріал; • деталі крою; • нитки.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • стіл для виконання ручних робіт; • гвинтовий стілець; • підставка для ніг; • ножиці; • ручні голки; • наперсток; • сантиметрова стрічка; • лінійка; • кільце з ножем; • різець.

ЕМК II.DB.1.2. Виконання машинних робіт

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати робоче місце з дотриманням правил охорони праці до виконання машинних робіт; • підбирати та безпечно експлуатувати обладнання, інструменти та матеріали для виконання машинних робіт; • заправляти і готувати до роботи різні види швейних машин, намотувати нитку на шпульку; • використовувати засоби малої механізації; • виконувати з'єднувальні шви; • виконувати крайові шви;
-----------	----------------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> • виконувати оздоблювальні шви; • виконувати окремі операції на спеціальному обладнанні.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • правила організації робочого місця для виконання машинних робіт; • вимоги до обладнання, інструментів та матеріалів при виконанні машинних робіт; • правила використання обладнання, інструментів та матеріалів при виконанні машинних робіт; • загальні технічні умови і термінологія при виконанні машинних робіт; • прийоми заправки і підготовки до роботи різних видів машин; • призначення засобів малої механізації при виконанні машинних робіт та правила їх застосування; • властивості матеріалів, які використовуються при виконанні машинних робіт; • прийоми виконання з'єднувальних швів; • прийоми виконання крайових швів; • прийоми виконання оздоблювальних швів; • прийоми виконання окремих операцій на спеціальному обладнанні;

		<ul style="list-style-type: none"> • види дефектів, які виникають при виконанні машинних робіт, причини їх виникнення та способи усунення...
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • організовувати робоче місце з дотриманням правил охорони праці до виконання машинних робіт; • підбирати та безпечно експлуатувати обладнання, інструменти та матеріали при виконанні машинних робіт; • заправляти і готувати до роботи різні види швейних машин, намотувати нитку на шпульку; • володіти засобами малої механізації; • дотримуватись технічних вимог при виконанні різних видів швів, а саме: з'єднувальних; крайових; -оздоблювальних; • дотримуватись технічних вимог при виконанні окремих операцій на спеціальному обладнанні. • виконувати всі види швів з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K1, K2, K4, K6, K9, K12, K13, K17, K19, K21.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • оброблюваний матеріал; • деталі крою; • нитки
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейна машина; • зшивально-обметувальна машина; • петельна машина;

		<ul style="list-style-type: none"> • гвинтовий стілець; • спрямувальні лінійки і пристосування; • ножиці; • лінійка або трикутник; • крейда, мило; • голочниця з швейними голками і кравецькими булавками; • наперсток.
--	--	--

ЕМК П.DB.1.3. Виконання волого-теплових робіт

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати робоче місце з дотриманням правил охорони праці до виконання прасувальних робіт; • використовувати засоби малої механізації при виконанні волого-теплових робіт; • виконувати прасувальну обробку деталей; • виконувати операції: пресування на пресі; розпрасування; запрасування; припрасування; зпрасування; відтягування; відпарювання; пропрасування; пропарювання; декатирування.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • правила організації робочого місця при виконанні прасувальних робіт; • вимоги до обладнання та пристосувань при виконанні волого-теплових робіт; • загальний устрій та правила використання обладнання й пристосувань при виконанні

		<p>волого-теплових робіт;</p> <ul style="list-style-type: none"> • загальні технічні умови і термінологія при виконанні волого-теплових робіт; • прийоми та способи виконання операцій волого-теплової обробки деталей виробів, а саме: прасування на пресі; розпрасування; запрасування; припрасування; зпрасування; відтягування; відпарювання; пропрасування; пропарювання; декатирування; види дефектів, які виникають при виконанні волого-теплових робіт, причини їх виникнення та способи усунення.
--	--	--

Продовж. ЕМК II.DB.1.3. Виконання волого-теплових робіт

2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • організовувати робоче місце з дотриманням правил охорони праці до виконання прасувальних робіт; • підбирати та безпечно експлуатувати засоби малої механізації при виконанні волого-теплових робіт; • а саме: <ul style="list-style-type: none"> • дотримуватись технічних вимог при виконанні волого-теплової обробки; • дотримуватись технічних вимог при виконанні прасувальної обробки деталей; • дотримуватись технічних вимог при виконанні операції на пресі; • дотримуватись технічних вимог при виконанні операцій:
-----	------------------	---

		<p>прасування на пресі; розпрасування; запрасування; припрасування; зпрасування; відтягування; відпарювання; пропрасування; пропарювання; декатирування; виконувати всі види волого-теплових робіт з врахуванням властивостей тканин.</p>
3.	Ключові компетенції	K1, K2, K4, K6, K9, K12, K13, K17, K19, K21.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі виробів
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • прасувальний стіл з електропраскою; • професійна прасувальна система з парогенератором; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • спецколодки; • пульверизатор

3.5.2 Модуль II DB.2 «Виготовлення столової, постільної білизни та швейних виробів господарсько-побутового асортименту»

ЕМК II.DB.2.4 Виготовлення серветок та скатертин

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою серветок та скатертин різних геометричних форм до обробки; • виконувати обробку зрізів серветок та скатертин крайовими швами впідгин; • виконувати обробку зрізів серветок та
----	----------------------------	--

		<p>скатертин крайовим окантовочним швом;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати обробку зрізів серветок та скатертин оздоблювальним швом з бахромою; • виконувати кінцеву волого-теплову обробку серветок та скатертин.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою серветок та скатертин різних геометричних форм до обробки; • технологія обробки зрізів серветок та скатертин: <ul style="list-style-type: none"> -крайовими швами впідгин; -крайовим окантовочним швом; -оздоблювальним швом з бахромою; • технологічна послідовність робіт при пошитті серветок та скатертин різних геометричних форм; • властивості тканин, які використовуються при пошитті серветок та скатертин різних геометричних форм; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою серветок та скатертин різних геометричних форм до обробки; • дотримуватись технічних вимог при обробці зрізів серветок та скатертин: <ul style="list-style-type: none"> -крайовими швами впідгин; -крайовим окантовочним швом; -оздоблювальним швом з бахромою;

		<ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види робіт при пошитті серветок і скатертин різних геометричних форм з врахуванням особливостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K1, K2, K4, K6, K9, K12, K13, K17, K19, K21.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою серветок та скатертин різних геометричних форм; • нитки.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • пропрасувач; • пульверизатор

ЕМК II.DB.2.5 Виготовлення простирадл

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою простирадл різних моделей до обробки; • виконувати обробку деталей простирадл та інші роботи; • виконувати обробку зрізів простирадл крайовими швами вгідін із закритими зрізами; • виконувати обробку зрізів простирадл еластичною тасьмою; • виконувати обробку зрізів простирадл підзором; • виконувати кінцеву волого-теплову обробку простирадл різних моделей.
2.	Професійні	

	компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою простирадл різних моделей з різних тканин до обробки; • технологія обробки зрізів простирадл різними швами, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -крайовими швами впідгин з закритими зрізами; -еластичною тасьмою; -підзором; • технологічну послідовність робіт з пошиття простирадл різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті простирадл різних моделей; • види дефектів у виробках, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою простирадл різних моделей з різних тканин до обробки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей простирадл та виконанні інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - при обробці зрізів простирадл еластичною тасьмою; - при обробці зрізів простирадл підзором; - при виконанні кінцевої волого-теплової обробки простирадл; • виконувати всі види обробки простирадл різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K1, K2, K4, K6, K9, K12, K13, K17, K19, K21.
4.	Предмети праці	• деталі крою простирадл різних моделей з

		різних тканин; • нитки.
5.	Засоби праці	• швейна машина; • зшивально-обметувальна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • пропрасувач; • пульверизатор.

ЕМК П.ДВ.2.6 Виготовлення наволочок

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою наволочок різних моделей з бавовняних та шовкових тканин до обробки; • виконувати обробку застібки-«блискавка» на зворотній частині наволочок; • виконувати обробку оборки наволочок • виконувати обробку зрізів наволочок оборками; • виконувати обробку зрізів наволочок крайовими обшивними швами;
		<ul style="list-style-type: none"> • виконувати обробку зрізів наволочок подвійним швом у вигляді кайми; • виконувати кінцеву волого-теплову обробку наволочок різних моделей.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою наволочок різних моделей з бавовняних та шовкових тканин до обробки; • технологія обробки деталей крою наволочок різних моделей, а саме:

		<p>-застібки-«блискавка» на зворотній частині наволочок;</p> <p>-оборок наволочок;</p> <p>-зрізів наволочок оборками;</p> <p>-зрізів наволочок крайовими обшивними швами;</p> <p>-зрізів наволочок подвійним швом у вигляді кайми;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічну послідовність робіт з пошиття наволочок різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті наволочок різних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою наволочок різних моделей з бавовняних та шовкових тканин до обробки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей наволочок різних моделей та виконанні інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при обробці застібки «блискавки» на зворотній частині наволочки; -при обробці оборок наволочки; -при обробці зрізів наволочки оборками; -при обробці зрізів наволочки крайовими обшивними швами; -при обробці зрізів наволочок подвійним швом у вигляді кайми; -при виконанні волого – теплової обробки; • виконувати всі види обробки деталей наволочок різних моделей з врахуванням властивостей тканин.

3.	Ключові компетенції	K1, K2, K4, K6, K9, K12, K13, K17, K19, K21.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою наволочок різних моделей з бавовняних та шовкових тканин; • нитки.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейна машина; • зшивально-обметувальна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • пульверизатор

ЕМК II.DB.2.7 Виготовлення підодіяльників

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою підодіяльників різних моделей з різних тканин до обробки; • виконувати обробку отвору (посередині) верхньої частини підодіяльника обшивкою; • виконувати обробку зрізів підодіяльника з'єднувальними подвійними швами; • виконувати обробку застібки-«блискавка» на зворотній частині підодіяльника; • виконувати кінцеву волого – теплову обробку підодіяльників.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою підодіяльників різних моделей з різних тканин до обробки;

		<ul style="list-style-type: none"> • технологія обробки деталей підодіяльників різних моделей та виконання інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -обробки отвору (посередині) верхньої частини підодіяльника обшивкою; -обробки зрізів підодіяльника з'єднувальними подвійними швами; -обробки застібки-«блискавка» на зворотній частині підодіяльника; -виконання кінцевої волого – теплової обробки підодіяльників різних моделей; • технологічна послідовність робіт з пошиття підодіяльників; • властивості тканин, які використовуються при пошитті підодіяльників різних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою підодіяльників різних моделей з різних тканин до обробки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей підодіяльників різних моделей та виконанні інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при обробці отвору (посередині) верхньої частини підодіяльників обшивкою; -при обробці зрізів підодіяльника з'єднувальними подвійними швами; -при обробці застібки-«блискавка» на зворотній частині підодіяльника; -при виконанні кінцевої волого – теплової

		<p>обробки підодіяльників;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види обробки деталей підодіяльників з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K1, K2, K4, K6, K9, K12, K13, K17, K19, K21.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою підодіяльників різних моделей з різних тканин; • нитки.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейна машина; • зшивально-обметувальна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • пульверизатор.

ЕМК II.DB.2.8 Виготовлення фартухів

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою фартухів різних моделей до обробки; • виконувати обробку деталей фартуха, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - виточок, м'яких складок; - накладних кишень на фартуці; - бокових, верхнього і нижнього країв фартуха крайовими швами в підгин з відкритим обметаним зрізом; • виконувати з'єднання поясу з фартухом; • виконувати кінцеву волого – теплову обробку фартуха.
2.	Професійні компетенції:	

2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою фартухів до обробки; • прийоми і послідовність обробки деталей фартухів різних моделей та виконання інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -обробки дрібних деталей фартухів; -обробки виточок, м'яких складок фартухів; -обробки накладних кишень на фартухах; -обробки бокових, верхнього і нижнього країв фартухів крайовими швами в підгин з відкритим обметаним зрізом; -з'єднання поясу з фартухом; -виконання кінцевої волого – теплової обробки фартухів; • технологічна послідовність робіт з пошиття фартухів різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті фартухів різних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей фартухів різних моделей та виконанні інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - при обробці виточок, м'яких складок; - при обробці дрібних деталей; - при обробці накладних кишень на фартуці; - при обробці бокових, верхнього і нижнього країв фартуха крайовими швами в підгин з відкритим обметаним зрізом;

		<ul style="list-style-type: none"> - при з'єднанні поясу з фартухом; - при виконанні кінцевої ВТО фартуха; • виконувати всі види обробки деталей фартухів з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K1, K2, K4, K6, K9, K12, K13, K17, K19, K21.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою фартухів різних моделей; • нитки; • фурнітура.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейна машина; • обметувальна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • пульверизатор

3.5.3 Модуль II DB.3 «Виготовлення швейних виробів інтер'єрного призначення»

ЕМК II.DB.3.9 Виготовлення штор та ламбрекенів

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою штор та ламбрекенів різних моделей з різних видів тканин до обробки; • виконувати обробку деталей штор і ламбрекенів, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - оборок ламбрекенів; - бокових зрізів штор та ламбрекенів; - верхнього зрізу штор та ламбрекенів спеціальною тасьмою; - верхнього зрізу ламбрекенів полоскою
----	----------------------------	---

		<p>тканини;</p> <ul style="list-style-type: none"> - закріплення складок ламбрекенів; - застрочування стрічок ламбрекенів; - обробку нижніх зрізів ламбрекенів та штор; - обробку петель штор; - з'єднання петель зі шторами; - обробку зрізів штор бахромою; • обробку підхватів зі шнура для штор; • виконувати волого – теплову обробку штор та ламбрекенів.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою штор та ламбрекенів різних моделей з різних видів тканин до обробки; • технологія обробки деталей штор і ламбрекенів, виконання інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - обробки оборок ламбрекенів; - обробки бокових зрізів штор та ламбрекенів; - обробки верхнього зрізу штор та ламбрекенів спеціальною тасьмою; - обробки верхнього зрізу ламбрекениу полоскою тканини; - закріплення складок ламбрекенів; - застрочування стрічок ламбрекениу; - обробки нижніх зрізів ламбрекенів та штор; - обробки петель штор; - обробки з'єднання петель зі шторами; - обробки зрізів штор бахромою;

		<ul style="list-style-type: none"> - обробки підхватів зі шнура для штор; - виконання волого – теплової обробки штор та ламбрекенів; • технологічна послідовність робіт з пошиття штор і ламбрекенів різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті штор і ламбрекенів різних моделей; • дефекти у виробках, причини їх виникнення та способи усунення.
--	--	--

Продовж ЕМК II.DB.3.9 Виготовлення штор та ламбрекенів

2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей штор та ламбрекенів різних моделей з різних видів
		<ul style="list-style-type: none"> • тканин та виконанні інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - при обробці оборки ламбрекенів; - при обробці бокових зрізів штор та ламбрекенів; - при обробці верхнього зрізу штор та ламбрекенів спеціальною тасьмою; - при обробці верхнього зрізу ламбрекенів полоскою тканини; - при закріпленні складок ламбрекенів; - при застрочуванні стрічок ламбрекенів; - при обробці нижніх зрізів ламбрекенів та штор; - при обробці петель штор; - при з'єднанні петель зі шторами; - при обробці зрізів штор бахромою; - при обробці підхватів зі шнура для штор;

		<p>- при виконанні волого – теплової обробки штор та ламбрекенів.</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види обробки деталей штор та ламбрекенів різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K1, K2, K4, K6, K9, K12, K13, K17, K19, K21.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою штор та ламбрекенів різних моделей з різних видів тканин; • нитки.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейна машина; • зшивально-обметувальна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

3.5.4 Модуль II DB.4 «Виготовлення поясних виробів без підкладки»

ЕМК II.DB.4.10 Виготовлення спідниць без підкладки

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою спідниць без підкладки різних нескладних моделей до обробки; • готувати спідниці до примірки; • обметувати зрізи деталей спідниць на краюобметувальній машині; • виконувати зборки на ярусах спідниці з використанням спеціальних лапок;
----	----------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти деталі спідниць без підкладки та виконувати їх монтаж, а саме:
		<ul style="list-style-type: none"> - виточки на передньому та задньому полотнищах спідниць; - рельєфні шви спідниці; - середній та бічні шви спідниць; - застібку-«блискавку» в середньому та бічному швах спідниці; - верхній зріз спідниці поясом, обшивкою; - шлицю в середньому шві заднього полотнища спідниць; - низ спідниць крайовими швами в підгин з використанням клейової смужки; • виконувати остаточну волого – теплову обробку і оздоблення спідниць.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок перевірки деталей крою спідниць без підкладки різних нескладних моделей; • порядок підготовки спідниць до примірки; • обметування зрізів деталей спідниць на краєобметувальній машині; • виконання зборок на ярусах спідниці з використанням спеціальних лапок; • технологія обробки деталей спідниць без підкладки та виконання інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - обробки виточок на передньому та задньому полотнищах спідниць; - обробки рельєфних швів спідниці;

		<p>-обробки середніх та бічних швів спідниць;</p> <p>-обробки застібки-«блискавки» в середньому та бічному швах спідниць;</p> <p>-обробки верхнього зрізу спідниць поясом, обшивкою;</p> <p>-обробки шлиці в середньому шві заднього полотнища;</p> <p>-обробки низу спідниці крайовим швом впідгін з використанням клейової смужки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконання остаточної волого – теплової обробки і оздоблення спідниць; • технологічна послідовність робіт з пошиття спідниць без підкладки різних нескладних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті спідниць без підкладки різних нескладних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою спідниць без підкладки різних нескладних моделей до обробки; • готувати спідниці без підкладки різних нескладних моделей до примірки; • обметувати зрізи деталей спідниць на красобметувальній машині; • виконувати зборки на ярусах спідниці з використанням спеціальних лапок;
		<ul style="list-style-type: none"> • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей спідниць без підкладки та виконанні

		<p>інших робіт, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при обробці середнього та бічних швів спідниць; - при обробці рельєфних швів спідниці; - при обробці застібки-«блискавки» в середньому та бічному швах спідниць; - при обробці верхнього зрізу спідниць поясом, обшивкою; - при обробці шлиці в середньому шві заднього полотнища спідниць; - при обробці низу спідниць крайовим швом впідгін з використанням клейової смужки; - при виконанні остаточної волого – теплової обробки і оздоблення спідниць без підкладки; • виконувати всі види обробки деталей спідниць без підкладки різних нескладних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	К3, К5, К7, К8, К10, К11, К14, К16, К18, К20, К22, К25.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою спідниць без підкладки різних моделей; • нитки.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

ЕМК П.ДВ.4.11 Виготовлення брюк без підкладки

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою чоловічих і жіночих брюк без підкладки різних моделей до обробки; • готувати брюки до примірки; • обробляти деталі чоловічих і жіночих брюк та виконувати їх монтаж, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - дрібні деталі брюк; - виточки та м'які складки на передніх та задніх половинках брюк; - кишені на передніх половинках брюк; - накладну кишеню та з'єднувати її з основною деталлю брюк; - бічні та крокові шви; - застібку на брюках; - верхній зріз брюк поясом; - середній шов брюк;
		<ul style="list-style-type: none"> - низ брюк крайовим швом з використанням клейової смужки; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення брюк.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок перевірки деталей крою чоловічих і жіночих брюк без підкладки різних нескладних моделей; • порядок підготовки брюк до примірки; • технологія обробки деталей чоловічих і жіночих брюк без підкладки та виконання їх

	<p>монтажу, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обробки дрібних деталей брюк; - обробки виточок та м'яких складок на передніх та задніх половинках брюк; - обробки кишень на передніх половинках брюк; - обробки накладних кишень та з'єднання її з основною деталлю брюк; - обробки бічних та крокових швів; - обробки застібки брюк; - обробки верхнього зрізу брюк поясом; - обробки середнього шва брюк; - обробки низу брюк крайовим швом та з використанням клейової смужки; - виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення брюк; • технологічна послідовність робіт з пошиття брюк без підкладки різних нескладних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті брюк без підкладки різних нескладних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та усунення.
--	---

2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою чоловічих і жіночих брюк різних нескладних моделей до обробки; • готувати брюки різних моделей до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей чоловічих і жіночих брюк різних нескладних моделей та виконанні їх монтажу: <ul style="list-style-type: none"> - при обробці виточок та м'яких складок на передніх та задніх половинках брюк; - при обробці кишень на передніх половинках брюк; - при обробці накладних кишень та з'єднанні їх з основною деталлю брюк; - при обробці бічних та крокових швів; - при обробці застібки брюк; - при обробці верхнього зрізу брюк поясом; - при обробці середнього шва брюк; - при обробці низу брюк крайовим швом та з використанням клейової смужки; - при виконанні остаточної волого-теплової обробки і
		оздобленні брюк; • виконувати всі види обробки деталей чоловічих і жіночих брюк різних нескладних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K3, K5, K7, K8, K10, K11, K14, K16, K18, K20, K22, K25.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою чоловічих і жіночих брюк різних нескладних моделей; • нитки.

5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • спеціальна петельна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор.
----	---------------------	--

3.5.5 Модуль II DB.5 «Виготовлення натільної білизни»

ЕМК II.DB.5.12 Виготовлення піжам

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою піжам різних моделей до обробки; • готувати піжами різних моделей до примірки; • обробляти плечові шви та верхні шви цільновикроєних рукавів піжамної сорочки з'єднувальними зшивними та настрочними швами; • обробляти бокові та нижні шви цільновикроєних рукавів піжамної сорочки з'єднувальними зшивними та настрочними швами; • обметувати зрізи піжамної сорочки; • обробляти горловину піжамної сорочки обконтуральним швом з закритим зрізом; • обробляти горловину обшивкою;
----	----------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти борта піжамної сорочки цільновикроєним підбортом; • обробляти рукава піжамної сорочки пришивними манжетами; • обробляти низ цільновикроєного рукава піжамної сорочки швом впідгин з закритим зрізом; • з'єднати рукава піжамної сорочки з проймами; • обробляти низ піжамної сорочки швом впідгин з закритим зрізом; • з'єднати бокові і крокові зрізи піжамних штанів
		<ul style="list-style-type: none"> • зшивними та настрочними швами; • обробляти верхній зріз піжамних штанів з суцільновикроєним поясом з еластичною тасьмою; • обробляти низ піжамних штанів; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення піжам різних моделей.
2.	Професійні компетенції:	

2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою піжам різних моделей до обробки; • порядок підготовки піжам до примірки; • технологія обробки деталей піжам різних моделей, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -обробки плечових швів та верхніх швів цільновикроєних рукавів піжамної сорочки з'єднувальними зшивними та настрочними швами; - обробки бокових та нижніх швів цільновикроєних рукавів піжамної сорочки з'єднувальними зшивними та настрочними швами; -обметування зрізів піжамної сорочки; -обробки горловини піжамної сорочки обкантивальним швом з закритим зрізом; - обробки горловини піжамної сорочки обшивкою -обробки бортів піжамної сорочки цільновикроєним підбортом; - обробки рукавів піжамної сорочки пришивними манжетами; -обробки низу цільновикроєних рукавів піжамної сорочки швом впідгин з закритим зрізом; • з'єднування рукавів піжамної сорочки з проймами; • обробки низу піжамної сорочки швом впідгин з закритим зрізом; -обробки бокових і крокових зрізів піжамних
-----	------------------	--

		<p>штанів зшивними та настрочними швами;</p> <p>-обробки верхнього зрізу піжамних штанів з суцільновикроєним поясом з еластичною тасьмою;</p> <p>-обробки низу піжамних штанів;</p> <p>-виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення піжамної сорочки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт з пошиття піжам різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті піжам різних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою піжам різних моделей до обробки; • готувати піжами до примірки; • дотримуватися технічних вимог при обробці деталей піжам різних моделей та виконанні інших робіт, а саме: <p>-при обробці плечових та бокових зрізів піжамної сорочки;</p> <p>-при обметуванні зрізів піжамної сорочки;</p> <p>-при обробці горловини піжамної сорочки косою бейкою;</p> <p>-при обробці бортів піжамної сорочки цільновикроєним підбортом;</p> <p>-при обробці горловини піжамної сорочки підкрійною обшивкою;</p> <p>-при обробці застібки піжамної сорочки однією</p>

		<p>обшивкою;</p> <p>-при обробці нижнього зрізу рукавів піжамної сорочки зшивними манжетами;</p> <p>-при обробці низу цільновикроєного рукава та низу піжамної сорочки;</p> <p>-при обробці бокових і крокових зрізів піжамних штанів;</p> <p>-при обробці верхнього зрізу штанів закритим зрізом;</p> <p>-при обробці низу піжамних штанів;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види обробки деталей піжам різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	К3, К5, К7, К7, К8, К10, К11, К14, К16, К18, К20, К22, К25.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою піжам різних моделей; • нитки.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • спеціальна петельна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

3.5.6 Модуль II DB.6 «Виготовлення блуз нескладної технологічної обробки»

ЕМК П.ДВ.6.13 Виготовлення блуз нескладної технологічної обробки

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою блуз різних моделей до обробки; • готувати блузи різних моделей до примірки; • обробляти верхні та тальові виточки блуз; • обробляти рельєфні шви на пілочках блуз;
		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти плечові та бокові шви блуз; • обробляти горловину блузи обшивкою; • обробляти комір та з'єднувати його з блузою; • обробляти пройми блуз обшивками; • обробляти одношовні короткі рукава блуз; • з'єднувати рукава з блузою; • обробляти низ блузи крайовим швом впідгин; • виконувати остаточну волого – теплову обробку і оздоблення блуз.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою блуз різних моделей до обробки; • порядок підготовки блуз до примірки; • технологія обробки деталей блуз різних моделей та виконання інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - обробки верхніх та тальових виточок блуз; - обробки рельєфних швів на пілочках блуз; - обробки плечових та бокових швів блуз; - обробки горловини блуз обшивкою; - обробки коміра та з'єднання його з блузою;

		<ul style="list-style-type: none"> - обробки пройм блуз обшивками; - обробки одношовних коротких рукавів блуз; - з'єднання рукавів з блузою; - обробки низу блуз крайовим швом впідгин; -виконання остаточної волого – теплової обробки і оздоблення блуз. • технологічна послідовність робіт з пошиття блуз різних моделей нескладної обробки; • властивості тканин, які використовуються при пошитті блуз різних моделей; • види дефектів у виробах, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою блуз різних моделей до обробки; • готувати блузи до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей блуз та виконанні інших робіт: -при обробці верхніх та тальових виточок блуз; -при обробці рельєфних швів на пілочках блуз; -при обробці плечових та бокових швів блуз; -при обробці горловини блуз обшивкою; -при обробці коміра та з'єднання його з блузою; -при обробці пройм блуз обшивками; -при обробці одношовних коротких рукавів блуз; -при з'єднанні рукавів з блузою; -при обробці низу блуз крайовим швом впідгин; -при виконанні остаточної волого – теплової обробки і

*Продовж. ЕМК II.DB.6.13 Виготовлення блуз нескладної технологічної
обробки*

		<p>оздоблення блуз;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види обробки деталей блуз різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K3, K5, K7, K8, K10, K11, K14, K16, K18, K20, K22, K25.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою блуз різних моделей; • нитки.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • спеціальна петельна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

**3.5.7 Модуль II DB.7 «Виготовлення суконь
нескладної технологічної обробки»**

**ЕМК II.DB.7.14 Виготовлення суконь нескладної технологічної
обробки**

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою суконь нескладної технологічної обробки з лляних та бавовняних тканин різних моделей до обробки; • готувати сукні до примірки; • обробляти деталі суконь нескладної технологічної обробки різних моделей, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -верхні виточки на переді суконь; -рельєфні шви на переді суконь; -талеві виточки на спинці суконь; -середній шов на спинці та розріз суконь; -застібку-«блискавка» в середньому шві спинки суконь; -бокові шви суконь; -плечові шви суконь, -горловину суконь обшивкою; -рукава суконь; -пройми суконь обшивками; • з'єднувати рукава з сукнею; • з'єднувати ліф зі спідницею суконь; • обробляти низ суконь; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення суконь нескладної технологічної обробки різних моделей.
----	----------------------------	--

Продовж. ЕМК II.DB.7.14 Виготовлення суконь нескладної технологічної обробки

2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою суконь нескладної технологічної обробки різних

	<p>моделей до обробки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки суконь до примірки; • технологія обробки суконь нескладної технологічної обробки різних моделей та виконання інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -обробки верхніх виточок на переді суконь; -обробки рельєфних швів на переді суконь; -обробки тальових виточок на спинці суконь; -обробки середніх швів на спинці та розрізу сукні; -обробки застібки-«блискавка» в середньому шві спинки сукні; -обробки бокових швів суконь; -обробки плечових швів суконь; -обробки горловини суконь обшивкою; -обробки рукавів суконь; -обробки пройм суконь обшивками; -з'єднання рукавів з сукнею; -з'єднання ліфа зі спідницею сукні; -обробки низу суконь; -виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення суконь різних моделей; • технологічна послідовність робіт з пошиття суконь нескладної технологічної обробки різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті суконь нескладної технологічної обробки різних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх
--	---

		виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою суконь з лляних та бавовняних тканин нескладної технологічної обробки різних моделей до обробки; • готувати сукні до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей суконь різних моделей та виконанні інших робіт: <ul style="list-style-type: none"> -при обробці верхніх виточок на переді суконь; -при обробці рельєфних швів на переді суконь; -при обробці тальових виточок на спинці суконь; -при обробці середнього шва на спинці та розрізу сукні; -при обробці застібки-«блискавка» в середньому шві спинки сукні; -при обробці бокових швів суконь; -при обробці плечових швів суконь; -при обробці горловини сукні обшивкою; -при обробці рукавів суконь; -при обробці пройм суконь обшивками; -при з'єднанні рукавів з сукнею;

Продовж. ЕМК II.DB.7.14 Виготовлення суконь нескладної технологічної обробки

		<ul style="list-style-type: none"> -при з'єднанні ліфа зі спідницею сукні; -при обробці низа суконь; -при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні суконь; • виконувати всі види обробки деталей суконь
--	--	--

		різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K3, K5, K7, K8, K10, K11, K14, K16, K18, K20, K22, K25.
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою суконь з лляних та бавовняних тканин різних моделей; • нитки.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • спеціальна петельна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

IV. МОДУЛЬ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ (ТРЕТІЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ РІВЕНЬ)

4.1 КАРТКА МОДУЛЯ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

1.	Загальний опис трудових функцій	Виготовляє за індивідуальними замовленнями або в бригаді швейні вироби: верхні сорочки, спідниці та брюки на підкладці, жилети на підкладці і без підкладки, куртки, виробничий одяг, корсетні вироби, здійснює експлуатацію та регулювання універсальних та спеціальних швейних машин, в тому
-----------	--	--

		числі з електронними системами управління.
2.	Можливі місця роботи	Державні та приватні підприємства індивідуального та масового пошиття швейних виробів, Будинки моделей, дослідно-технічні лабораторії. Індивідуальне підприємництво.
3.	Умови та організація праці	Працює в приміщенні, робоча поза - сидячи або стоячи. Працює в умовах шуму і вібрації від працюючого устаткування, забруднення повітря водяними парами і часточками текстильних волокон. Велике навантаження на очі. Працює в бригаді, самостійно або за окремим графіком.
4.	Вимоги до рівня професійної освіти і навчання робітника:	Професійна освіта базового рівня або професійне навчання на базі ПТНЗ чи на виробництві
5.	Необхідність документів, які підтверджують кваліфікацію	<ul style="list-style-type: none"> • Сертифікати II.DB.1.1, II.DB.1.2, II.DB.1.3, II.DB.8.15, III.DB.9.16, III.DB.9.17, III.DB.10.18, III.DB.11.19, III.DB.12.20, III.DB.13.21, III.DB.13.22; • Свідоцтво кравця базового рівня; • Диплом кравця базового рівня
6.	Вимоги до практичного досвіду роботи	Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією кравця початкового рівня - не менше 1 року
7.	Умови допуску до	До роботи допускаються особи чоловічої

	роботи	або жіночої статі, вік яких становить не менше 16 років. Медичні обмеження: алергія на робочі матеріали, захворювання хребта та рук, нервово-психічні розлади.
--	--------	---

4.2 ПЕРЕЛІК МК ТА ЕМК

Шифр та назва МК	Шифр ЕМК	Найменування ЕМК	Кваліфікаційний рівень
III.DB.8 «Виготовлення верхніх сорочок»	III.DB.8.15	Виготовлення верхніх сорочок	Базовий
III.DB.9 «Виготовлення поясних виробів на підкладці»	III.DB.9.16	Виготовлення спідниць на підкладці	
	III.DB.9.17	Виготовлення брюк на підкладці	
III.DB.10 «Виготовлення жилетів»	III.DB.10.18	Виготовлення жилетів	
III.DB.11 «Виготовлення курток»	III.DB.11.19	Виготовлення курток	
III.DB.12 «Виготовлення виробничого одягу»	III.DB.12.20	Виготовлення виробничого одягу	

III.DB.13 «Виготовлення корсетних виробів»	III.DB.13.21	Виготовлення боді	
	III.DB.13.22	Виготовлення корсетів	

4.3 ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНЦІЙ

К.25 Володіти моторно - м'язовою координацією рухів на рівні відтворення та набуття первинного досвіду трудової діяльності.

К.26 Володіти зоровою й структурною пам'яттю.

К.27 Володіти вибірковою звуковою чутливістю та площинним окоміром

К.28 Ставити мету й організовувати її досягнення.

К.29 Вміти планувати та аналізувати свою діяльність.

К.30 Володіти здатністю підбору колірної гами, сполучення кольорів.

К.31 Здійснювати самоконтроль.

К.32 Володіти елементами психологічної грамотності

К.33 Знати й розуміти професійні етичні норми.

К.34 Уміти організовувати, перетворювати, зберігати та передавати необхідну інформацію

К.35 Вміти логічно мислити, займати позицію в дискусіях і відстоювати свою власну думку.

4.5 ОПИС ЕМК

4.5.1 Модуль III.DB.8 «Виготовлення верхніх сорочок»

ЕМК III.DB.8.1 Виготовлення верхніх сорочок

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою чоловічих верхніх сорочок різних моделей до обробки; • готувати сорочки до примірки; • обробляти накладні кишні сорочки;
----	---------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти борта сорочок різними способами; • обробляти спинку сорочки з подвійною кокеткою; • обробляти плечові та бокові шви верхніх сорочок; • обробляти коміри верхніх сорочок в залежності від моделі; • з'єднувати комір з сорочкою; • обробляти рукава сорочок; • обробляти розрізи на рукавах сорочок; • обробляти низ коротких рукавів сорочок; • обробляти низ рукавів сорочки пришивними манжетами; • з'єднувати рукава з сорочкою; • обробляти розрізи по низу сорочок; • обробляти низ сорочки крайовими швами; • обробляти низ сорочки пришивним поясом; • обметувати петлі сорочок; • пришивати гудзики на сорочки; • виконувати остаточну волого-теплову обробку сорочок.
2.	Професійні компетенції:	

Продовж. ЕМК III.DB.8.1 Виготовлення верхніх сорочок

2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою чоловічих верхніх сорочок різних моделей до обробки; • порядок підготовки сорочок до примірки; • технологія обробки чоловічих верхніх
-----	------------------	---

	<p>сорочок різних моделей та виконання інших робіт, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обробки накладних кишень сорочки; -обробки бортів сорочки різними способами; -обробки спинки сорочки з подвійною кокеткою; -обробки плечових та бокових швів сорочки; -обробки коміра в залежності від моделі сорочки; - з'єднання коміру з сорочкою; -обробки рукавів сорочок; -обробки розрізів на рукавах сорочки; - обробки низу коротких рукавів сорочки; -обробки низу рукавів сорочки пришивними манжетами; -з'єднання рукавів з сорочкою; - обробки розрізів по низу сорочки; -обробки низу сорочки крайовими швами; -обробки низу сорочкипришивним поясом; -обметування петель; -пришивання гудзиків на сорочку; -виконання остаточної волого-теплової обробки сорочок. <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт з пошиття чоловічих верхніх сорочок різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті чоловічих верхніх сорочок різних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх
--	--

		виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою чоловічих верхніх сорочок різних моделей до обробки; • готувати верхні сорочки до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей чоловічих сорочок різних моделей та виконанні інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при обробці накладних кишень сорочки; -при обробці бортів сорочок різними способами; -при обробці спинки сорочки з подвійною кокеткою; -при обробці плечових та бокових швів сорочок; -при обробці коміра в залежності від моделі сорочки; -при з'єднанні коміра з горловиною сорочок; -при обробці рукавів сорочок; -при обробці розрізів на рукавах; -при обробці низу коротких рукавів сорочки; -при обробці низу рукавів пришивними манжетами; -при з'єднанні рукавів з сорочкою; -при обробці розрізів по низу сорочки; -при обробці низу сорочок крайовими швами;

Продовж. ЕМК III.DB.8.1 Виготовлення верхніх сорочок

		<ul style="list-style-type: none"> - при обробці низу сорочок пришивним поясом; -при обметуванні петель сорочок;
--	--	--

		<p>-при пришиванні гудзиків на сорочки;</p> <p>-при виконанні остаточної волого-теплової обробки чоловічих верхніх сорочок.</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види обробки деталей чоловічих верхніх сорочок різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.25-K.35
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою верхніх сорочок різних моделей; • нитки; • фурнітура.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • спеціальна петельна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

4.5.2 Модуль III.DB.9 «Виготовлення поясних виробів на підкладці»

ЕМК III.DB.9.16 Виготовлення спідниць на підкладці

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою спідниць на підкладці різних моделей до обробки; • готувати спідниці до примірки; • обробляти рельєфні шви на передньому полотнищі спідниці; • обробляти заднє полотнище спідниці з виточками та розрізом в середньому шві; • обробляти переднє полотнище спідниці зі складками та кокеткою; • обробляти заднє полотнище спідниці зі складками та кокеткою; • обробляти бокові шви спідниці на підкладці; • обробляти заціпи, середній та бокові шви на підкладці спідниці. • обробляти застібку-«блискавку» в середньому шві спідниці на підкладці; • обробляти застібку-«блискавку» в боковому шві спідниці на підкладці; • обробляти верхній зріз спідниці на підкладці поясом та обшивкою; • з'єднувати спідницю з підкладкою; • обробляти низ спідниці швом у підгин з відкритим
		<ul style="list-style-type: none"> • обметаним зрізом та оздоблювальним обметувальним швом; • обробляти низ підкладки спідниці; • виконувати остаточну волого-теплову обробку та оздоблення спідниць на підкладці

		різних моделей.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою спідниць на підкладці різних моделей до обробки; • порядок підготовки спідниць до примірки; • технологія обробки деталей спідниць на підкладці різних моделей та виконання інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -обробки рельєфних швів на передньому полотнищі спідниці; обробки заднього полотнища спідниці з виточками та розрізом в середньому шві; -обробки переднього полотнища спідниці зі складками та кокеткою; -обробки заднього полотнища спідниці зі складками та кокеткою; -обробки бокових швів спідниці на підкладці; -обробки підкладки спідниці. -обробки застібки-«блискавка» в середньому шві спідниці на підкладці; -обробки застібки-«блискавка» в боковому шві спідниці на підкладці; -обробки верхнього зрізу спідниці на підкладці поясом та обшивкою; -з'єднання спідниці з підкладкою; -обробки низу спідниці швом у підгин з відкритим обметаним зрізом та оздоблювальним обметувальним швом;

		<p>-обробки низу підкладки спідниці;</p> <p>-виконання остаточної волого-теплової обробки та оздоблення спідниці на підкладці;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт з пошиття спідниць на підкладці різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті спідниць на підкладці різних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • дотримуватись технічних вимог при підготовці деталей крою спідниць на підкладці різних моделей до обробки; • дотримуватись технічних вимог при підготовці спідниць на підкладці різних моделей до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей спідниць на підкладці різних моделей та виконання інших робіт, а саме:

Продовж. ЕМК III.DB.9.16 Виготовлення спідниць на підкладці

		<p>-при обробці рельєфних швів на передньому полотнищі спідниці;</p> <p>-при обробці заднього полотнища спідниці з виточками та розрізом в середньому шві;</p> <p>-при обробці переднього полотнища спідниці зі складками та кокеткою;</p> <p>-при обробці заднього полотнища спідниці зі складками та кокеткою;</p>
--	--	--

		<p>-при обробці бокових швів спідниці на підкладці;</p> <p>-при обробці підкладки спідниці.</p> <p>-при обробці застібки-«блискавка» в середньому шві спідниці на підкладці;</p> <p>-при обробці застібки-«блискавка» в боковому шві спідниці на підкладці;</p> <p>-при обробці верхнього зрізу спідниці на підкладці поясом та обшивкою;</p> <p>-при обробці з'єднання спідниці з підкладкою;</p> <p>при обробці обробки низу спідниці швом у підгин з відкритим обметаним зрізом та оздоблювальним обметувальним швом;</p> <p>-при обробці низу підкладки спідниці;</p> <p>-при виконанні остаточної волого-теплової обробки та оздоблення спідниці на підкладці.</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види обробки деталей спідниць на підкладці різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	К.25-К.35
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою спідниць на підкладці різних моделей; • нитки; • фурнітура.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • спеціальна петельна машина; • прасувальний стіл з електропраскою;

	<ul style="list-style-type: none"> • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор.
--	--

ЕМК III.DB.9.17 Виготовлення брюк на підкладці

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей до обробки; • виконувати волого – теплову обробку передніх та задніх половинок брюк на підкладці; • з'єднувати передні половинки брюк з підкладкою; • готувати брюки на підкладці до примірки; • обробляти деталі чоловічих і жіночих брюк на
		<ul style="list-style-type: none"> • підкладці різних моделей, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -дрібні деталі (хомутки, клапани, відкосок); -виточки та м'які складки на передніх та задніх половинках брюк на підкладці; -кишені з відрізним бочком на передніх половинках брюк на підкладці; -прорізні кишені на передніх половинках брюк на підкладці; -прорізну кишеню з клапаном з двома обшивками на задніх половинках брюк; -застібку-„блискавка”у брюках на підкладці; -бічні та крокові шви брюк на підкладці; -верхній зріз брюк поясом з корсажною

		<p>тасьмою;</p> <ul style="list-style-type: none"> -верхній зріз брючних виробів обшивкою; -середні шви брюк на підкладці; -низ брюк без манжет; -низ бриджів трикотажними манжетами; -підкладку брючних виробів (бриджів); • з'єднувати підкладку з бриджами; • виконувати остаточну волого-теплову обробку та оздоблення чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок перевірки деталей крою чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей до обробки; • прийоми виконання волого – теплової обробки передніх та задніх половинок брюк на підкладці; • технологія обробки деталей чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей та виконання інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -з'єднання передніх половинок брюк на підкладці; -підготовки брюк на підкладці до примірки; -обробки дрібних деталей брюк на підкладці ; -обробки виточок та м'яких складок на передніх та задніх половинках брюк на підкладці; -обробки кишень з відрізним бочком на

		<p>передніх половинках брюк на підкладці;</p> <p>-обробки прорізних кишень на передніх половинках брюк на підкладці;</p> <p>-обробки прорізних кишень з клапаном з двома обшивками на задніх половинках брюк;</p> <p>-обробки застібки-„блискавка”у брюках на підкладці;</p> <p>-обробки бічних та крокових швів брюк на підкладці;</p> <p>-обробки верхнього зрізу брюк поясом з корсажною тасьмою;</p> <p>-обробки верхнього зрізу брючних виробів обшивкою;</p> <p>-обробки середніх швів брюк на підкладці;</p> <p>- обробки низу брюк без манжет;</p> <p>-обробки низу бриджів трикотажними манжетами;</p> <p>-обробки підкладки брючних виробів (бриджів);</p> <p>-з'єднання підкладки з бриджами;</p>
--	--	--

Продовж. ЕМК III.DB.9.17 Виготовлення брюк на підкладці

		<p>-виконання остаточної волого-теплової обробки та оздоблення брюк на підкладці.</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт з пошиття чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей; • властивості тканин, які використовуються
--	--	--

		<p>при пошитті чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей;</p> <ul style="list-style-type: none"> • види дефектів у виробках, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей та виконанні інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при перевірці деталей крою брюк на підкладці до обробки; -при виконанні волого – теплової обробки передніх та задніх половинок брюк на підкладці; -при з'єднанні передніх половинок брюк з підкладкою; -при підготовці брюк на підкладці до примірки; -при обробці дрібних деталей брюк на підкладці ; -при обробці виточок та м'яких складок на передніх та задніх половинках брюк на підкладці; -при обробці кишень з відрізним бочком на передніх половинках брюк на підкладці; -при обробці прорізнних кишень на передніх половинках брюк на підкладці; -при обробці прорізнних кишень з клапаном з двома обшивками на задніх половинках брюк;

		<p>-при обробці застібки-, „блискавка” у брюках на підкладці;</p> <p>-при обробці бічних та крокових швів брюк на підкладці;</p> <p>-при обробці верхнього зрізу брюк поясом з корсажною тасьмою;</p> <p>-при обробці верхнього зрізу брючних виробів обшивкою;</p> <p>-при обробці середніх швів брюк на підкладці;</p> <p>-при обробці низа брюк без манжет;</p> <p>-при обробці низа бриджів трикотажними манжетами;</p> <p>-при обробці підкладки брючних виробів (бриджів);</p> <p>-при з’єднанні підкладки з бриджами;</p> <p>-при виконанні остаточної волого-теплової обробки та оздоблення брюк на підкладці.</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види обробки деталей чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	К.25-К.35
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей; • нитки; • фурнітура.
5	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • спеціальна петельна машина;

		<ul style="list-style-type: none"> • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор
--	--	--

4.5.3 Модуль III.DB.10 «Виготовлення жилетів»

ЕМК III.DB.10.18 Виготовлення жилетів

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей до обробки; • виконувати волого – теплову обробку передніх та задніх половинок брюк на підкладці; • з'єднувати передні половинки брюк з підкладкою; • готувати брюки на підкладці до примірки; • обробляти деталі чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -дрібні деталі (хомутики, клапани, відкосок); -виточки та м'які складки на передніх та задніх половинках брюк на підкладці; -кишені з відрізним бочком на передніх половинках брюк на підкладці; -прорізні кишені на передніх половинках брюк на підкладці; -прорізну кишеню з клапаном з двома обшивками на задніх половинках брюк; -застібку-, „блискавка”у брюках на підкладці;
----	---------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> -бічні та крокові шви брюк на підкладці; -верхній зріз брюк поясом з корсажною тасьмою; -верхній зріз брючних виробів обшивкою; -середні шви брюк на підкладці; -низ брюк без манжет; -низ бриджів трикотажними манжетами; -підкладку брючних виробів (бриджів); • з'єднувати підкладку з бриджами; • виконувати остаточну волого-теплову обробку та оздоблення чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок перевірки деталей крою чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей до обробки; • прийоми виконання волого – теплової обробки передніх та задніх половинок брюк на підкладці; • технологія обробки деталей чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей та виконання інших робіт, а
		<ul style="list-style-type: none"> • саме: -з'єднання передніх половинок брюк на підкладці; -підготовки брюк на підкладці до примірки; -обробки дрібних деталей брюк на підкладці ; -обробки виточок та м'яких складок на передніх та задніх половинках брюк на підкладці; -обробки кишень з відрізним бочком на передніх

	<p>половинках брюк на підкладці;</p> <p>-обробки прорізних кишень на передніх половинках брюк на підкладці;</p> <p>-обробки прорізних кишень з клапаном з двома обшивками на задніх половинках брюк;</p> <p>-обробки застібки-„блискавка”у брюках на підкладці;</p> <p>-обробки бічних та крокових швів брюк на підкладці;</p> <p>-обробки верхнього зрізу брюк поясом з корсажною тасьмою;</p> <p>-обробки верхнього зрізу брючних виробів обшивкою;</p> <p>-обробки середніх швів брюк на підкладці;</p> <p>- обробки низу брюк без манжет;</p> <p>-обробки низу бриджів трикотажними манжетами;</p> <p>-обробки підкладки брючних виробів (бриджів);</p> <p>-з'єднання підкладки з бриджами;</p> <p>-виконання остаточної волого-теплової обробки та оздоблення брюк на підкладці.</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт з пошиття чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та способи усунення.
--	--

2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей та виконанні інших робіт, а саме: -при перевірці деталей крою брюк на підкладці до обробки; -при виконанні волого – теплової обробки передніх та задніх половинок брюк на підкладці; -при з'єднанні передніх половинок брюк з підкладкою; -при підготовці брюк на підкладці до примірки; -при обробці дрібних деталей брюк на підкладці ; -при обробці виточок та м'яких складок на передніх та задніх половинках брюк на підкладці; -при обробці кишень з відрізним бочком на передніх половинках брюк на підкладці; -при обробці прорізнних кишень на передніх половинках брюк на підкладці; -при обробці прорізнних кишень з клапаном з двома обшивками на задніх половинках брюк; -при обробці застібки-„блискавка”у брюках на підкладці; -при обробці бічних та крокових швів брюк на підкладці; -при обробці верхнього зрізу брюк поясом з корсажною тасьмою;
		<ul style="list-style-type: none"> -при обробці верхнього зрізу брючних виробів обшивкою;

		<p>-при обробці середніх швів брюк на підкладці;</p> <p>-при обробці низа брюк без манжет;</p> <p>-при обробці низа бриджів трикотажними манжетами;</p> <p>-при обробці підкладки брючних виробів (бриджів);</p> <p>-при з'єднанні підкладки з бриджами;</p> <p>-при виконанні остаточної волого-теплової обробки та оздоблення брюк на підкладці.</p> <p>• виконувати всі види обробки деталей чоловічих і жіночих брюк на підкладці різних моделей з врахуванням властивостей тканин.</p>
3.	Ключові компетенції	K.25-K.35
4.	Предмети праці	<p>• деталі крою жилетів різних моделей для виконання робіт;</p> <p>• нитки;</p> <p>• фурнітура</p>
5.	Засоби праці	<p>• швейні машини;</p> <p>• спеціальна петельна машина;</p> <p>• прасувальний стіл з електропраскою;</p> <p>• прес;</p> <p>• відпарювач;</p> <p>• пропрасувач;</p> <p>• пульверизатор</p>

4.5.4 Модуль III.DB.11 «Виготовлення курток»

ЕМК III.DB.11.19 Виготовлення курток

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою чоловічих та жіночих курток різних моделей до обробки; • готувати куртки різних моделей до примірки; • обробляти дрібні деталі курток; • обробляти кишені з основних деталей; • обробляти накладні кишені з клапаном; • обробляти кишені в рамку з застібною блисковкою; • обробляти рельєфні шви на пілочках і спинці куртки; • обробляти зустрічну складку на спинці; • обробляти кокетки на пілочках та спинці; • обробляти борта куртки; • обробляти застібку куртки тасьмою-блискавкою; • обробляти бокові шви куртки; • обробляти низ куртки крайовими швами; • обробляти низ куртки пришивним поясом; • обробляти плечові шви куртки; • обробляти нижній комір куртки; • виконувати з'єднання верхнього коміра куртки з нижнім коміром обшивним швом;
----	----------------------------	---

Продовж. ЕМК III.DB.11.19 Виготовлення курток

		<ul style="list-style-type: none"> • з'єднувати комір куртки з горловиною; • обробляти рукава куртки в залежності від моделі; • з'єднувати рукава куртки з проймами;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти підкладку куртки; • з'єднувати підкладку з верхом куртки; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення куртки.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою чоловічих та жіночих курток різних моделей до обробки; • порядок підготовки курток різних моделей до примірки; • послідовність та технологія обробки деталей чоловічих та жіночих курток різних моделей та виконання їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - обробки дрібних деталей курток; - обробки кишень з основних деталей; - обробки накладних кишень з клапаном; - обробки кишень в рамку з застібкою блискавкою; - обробки рельєфних швів на пілочках і спинці куртки; - обробки зустрічної складки на спинці; - обробки кокеток на пілочках та спинці; - обробки бортів куртки; - обробки застібки куртки тасьмою-блискавкою; - обробки бокових швів куртки; - обробки низа куртки крайовими швами; - обробки низа куртки пришивним поясом; - обробки плечових швів куртки;

		<p>-обробки нижнього коміра куртки;</p> <p>-виконання з'єднання верхнього коміра куртки з нижнім коміром обшивним швом;</p> <p>-з'єднування коміра куртки з горловиною;</p> <p>-обробки рукавів куртки в залежності від моделі;</p> <p>-з'єднування рукавів куртки з проймами;</p> <p>-обробки підкладки куртки;</p> <p>-з'єднування підкладки з верхом куртки;</p> <p>-виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення куртки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт з пошиття чоловічих та жіночих курток різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті чоловічих та жіночих курток різних моделей; • види дефектів у куртках, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою чоловічих та жіночих курток різних моделей до обробки; • готувати куртки різних моделей до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей чоловічих та жіночих курток різних моделей та виконанні їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - при обробці дрібних деталей курток; -при обробці кишень з основних деталей;

Продовж. ЕМК III.DB.11.19 Виготовлення курток

		-при обробці накладних кишень з клапаном;
--	--	---

		<p>-при обробці кишень в рамку з застібною блисковкою;</p> <p>-при обробці рельєфних швів на пілочках і спинці куртки;</p> <p>-при обробці зустрічної складки на спинці;</p> <p>-при обробці кокеток на пілочках та спинці;</p> <p>-при обробці бортів куртки;</p> <p>-при обробці застібки куртки тасьмою-блискавкою;</p> <p>-при обробці бокових швів куртки;</p> <p>-при обробці низа куртки крайовими швами;</p> <p>-при обробці низа куртки пришивним поясом;</p> <p>-при обробці плечових швів куртки;</p> <p>-при обробці нижнього коміра куртки;</p> <p>-при виконанні з'єднання верхнього коміра куртки з нижнім коміром обшивним швом;</p> <p>-при з'єднуванні коміра куртки з горловиною;</p> <p>- при обробці рукавів куртки в залежності від моделі;</p> <p>-при з'єднуванні рукавів куртки з проймами;</p> <p>-при обробці підкладки куртки;</p> <p>-при з'єднуванні підкладки з верхом куртки;</p> <p>-при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні курток різних моделей;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види обробки деталей чоловічих та жіночих курток різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.25-K.35

4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою чоловічих та жіночих курток різних моделей; • нитки; • фурнітура.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • спеціальна петельна машина; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

4.5.5 Модуль III. DB.12 «Виготовлення виробничого одягу»

ЕМК III.DB.12.20 Виготовлення виробничого одягу

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою напівкомбінезонів, комбінезонів, курток та штанів різних моделей до обробки; • готувати напівкомбінезони, комбінезони, куртки та штани до примірки; • обробляти деталі напівкомбінезонів, комбінезонів, курток та штанів та виконувати інші роботи, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -дрібні деталі; -виточки та м'які складки; -кишені на передніх половинках штанів виробничого одягу;
		<ul style="list-style-type: none"> -накладну кишеню та з'єднувати її з основними деталями напівкомбінезонів, комбінезонів, курток; -кокетку на спинці куртки;

		<p>-борта куртки та застібку комбінезону;</p> <p>-бокові та плечові шви куртки та комбінезону;</p> <p>-комір куртки та комбінезону та з'єднання його з горловиною;</p> <p>- рукава та з'єднання їх з проймами куртки та комбінезону;</p> <p>- бічні та крокові шви напівкомбінезонів, комбінезонів та штанів;</p> <p>-застібку штанів та напівкомбінезонів;</p> <p>-середній шов штанів, комбінезонів та напівкомбінезонів;</p> <p>-нагрудник комбінезону;</p> <p>-верхній зріз штанів та напівкомбінезонів;</p> <p>-низ виробів;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення виробничого одягу різних моделей.
2.	Професійні компетенції:	

2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою напівкомбінезонів, комбінезонів , курток та штанів різних моделей до обробки; • порядок підготовки напівкомбінезонів, комбінезонів, курток та штанів до примірки; • технологія обробки деталей напівкомбінезонів, комбінезонів, курток та штанів різних моделей та виконання інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -обробки дрібних деталей; -обробки виточок та м'яких складок; -обробки кишень на передніх половинках штанів виробничого одягу; -обробки накладних кишень та з'єднання їх з основними деталями напівкомбінезонів, комбінезонів, курток; -обробки кокетки на спинці куртки; -обробки бортів куртки та застібки комбінезону; -обробки бокових та плечових швів куртки та комбінезону;
		<ul style="list-style-type: none"> -обробки коміра куртки та комбінезону та з'єднання його з горловиною; - обробки рукавів та з'єднання їх з проймами куртки та комбінезону; - обробки бічних та крокових швів напівкомбінезонів, комбінезонів та штанів; -обробки застібки штанів та напівкомбінезонів; -обробки середнього шва штанів, комбінезонів та напівкомбінезонів; -обробки нагрудника комбінезону;

		<p>-обробки верхнього зрізу штанів та напівкомбінезонів;</p> <p>-обробки низу виробів;</p> <p>-виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення виробів;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт з пошиття виробничого одягу різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті виробничого одягу різних моделей; • види дефектів у výroбах, причини їх виникнення та способи усунення..
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою напівкомбінезонів, комбінезонів, курток та штанів різних моделей до обробки; • готувати напівкомбінезони, комбінезони, куртки та штани до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей виробничого одягу різних моделей та виконанні інших робіт, а саме: <p>-при обробки дрібних деталей напівкомбінезонів та комбінезонів;</p> <p>-при обробці виточок та м'яких складок на напівкомбінезонах та комбінезонах;</p> <p>-при обробці кишень на передніх половинках штанів виробничого одягу;</p> <p>-при обробці накладних кишень та з'єднанні їх з основними деталями напівкомбінезонів, комбінезонів та курток;</p> <p>-при обробці кокетки на спинці куртки;</p>

		<p>-при обробці бортів куртки та застібки комбінезону;</p> <p>-при обробці бокових та плечових швів куртки та комбінезону;</p> <p>-при обробці коміра куртки та комбінезону та з'єднанні його з горловиною;</p> <p>- при обробці рукавів та з'єднанні їх з проймами куртки та комбінезону;</p> <p>- при обробці бічних та крокових швів напівкомбінезонів, комбінезонів та штанів;</p> <p>-при обробці застібки штанів та напівкомбінезонів;</p> <p>-при обробці середнього шва штанів, комбінезонів та напівкомбінезонів;</p> <p>-при обробці нагрудника комбінезону;</p> <p>-при обробці верхнього зрізу штанів та напівкомбінезонів;</p> <p>-при обробці низу виробів;</p> <p>-при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні виробничого одягу різних моделей;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види обробки деталей виробничого одягу різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	К.25-К.35
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою виробничого одягу різних моделей; • нитки; • фурнітура.
5	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • спеціальна петельна машина; • прасувальний стіл з електропраскою;

		<ul style="list-style-type: none"> • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор
--	--	---

4.5.6 Модуль III.DB.13 «Виготовлення корсетних виробів»

ЕМК III.DB.13.21 Виготовлення боді

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою боді різних моделей до обробки; • готувати боді до примірки; • обробляти дрібні деталі чашок боді; • з'єднувати деталі чашок боді; • з'єднувати деталі переду боді; • з'єднувати чашки з передом боді; • обробляти спинку боді; • обробляти застібку боді; • обробляти бокові та плечові шви боді; • обробляти горловину боді; • обробляти пройми боді; • обробляти нижній край боді; • виконувати волого-теплову обробку і оздоблення боді різних моделей.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою боді різних моделей до обробки; • порядок підготовки боді до примірки; • технологія обробки деталей боді різних моделей та виконання інших робіт, а саме:

		<ul style="list-style-type: none"> -обробки дрібних деталей чашок; -з'єднання деталей чашок; -з'єднання деталей переду; -з'єднання чашок з передом; -обробки спинки; -обробки застібок; -обробки бокових та плечових швів; -обробки горловини; -обробки пройм; -обробки нижнього краю; -виконання волого-теплової обробки і оздоблення боді; • технологічна послідовність робіт з пошиття боді різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті боді різних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою боді різних моделей до обробки; • готувати боді до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей боді різних моделей та виконанні інших робіт, а саме: -при з'єднанні деталей чашок; -при з'єднанні деталей переду; -при з'єднанні деталей чашок з передом; -при обробці спинки; -при обробці застібок;

Продовж. ЕМК III.DB.13.21 Виготовлення боді

		<ul style="list-style-type: none"> -при обробці бокових та плечових швів; -при обробці горловини; -при обробці пройм; -при обробці нижнього краю; -при виконанні волого-теплової обробки і оздобленні боді різних моделей; • виконувати всі види обробки деталей боді різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.25-K.35
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою боді різних моделей; • нитки; • фурнітура.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

ЕМК III.DB.13.22 Виготовлення корсетів

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою корсетів різних моделей до обробки;
-----------	----------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> • готувати корсети різних моделей до примірки; • з'єднувати деталі чашок корсетів; • обробляти рельєфні шви на переду корсету; • з'єднувати чашки з передом корсетів; • обробляти рельєфні шви на спинці корсетів; • обробляти спинку корсетів; • обробляти застібку корсетів; • з'єднувати перед зі спинкою корсетів по боковим зрізам; • обробляти підкладку корсетів; • з'єднувати верх корсетів з підкладкою. • виконувати волого-теплову обробку і оздоблення корсетів різних моделей.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою корсетів різних моделей до обробки; • порядок підготовки корсетів різних моделей до примірки; • технологія обробки деталей корсетів різних моделей та
		<ul style="list-style-type: none"> • виконання інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -з'єднання деталей чашок; -обробки рельєфних швів на переду; -з'єднання чашок з передом; -обробки рельєфних швів на спинці; -обробки спинки; -обробки застібок;

		<p>-з'єднання переду корсетів зі спинкою по боковим зрізам;</p> <p>-обробки підкладки;</p> <p>-з'єднання верху корсетів з підкладкою;</p> <p>- виконання волого-теплової обробки і оздоблення корсетів;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт з пошиття корсетів різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті корсетів різних моделей; • види дефектів у виробі, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою корсетів різних моделей до обробки; • готувати корсети різних моделей до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей корсетів різних моделей та виконанні інших робіт, а саме: <p>-при з'єднанні деталей чашок;</p> <p>-при обробці рельєфних швів на переду;</p> <p>-при з'єднанні деталей чашок з передом;</p> <p>-при обробці рельєфних швів на спинці;</p> <p>-при обробці спинки;</p> <p>-при обробці застібок;</p> <p>-при з'єднанні переду зі спинкою корсету по боковим зрізам;</p> <p>-при обробці підкладки;</p> <p>-при з'єднанні верху корсету з підкладкою;</p> <p>-при обробці нижнього краю корсету;</p>

		<p>-при виконанні волого-теплової обробки і оздобленні корсетів різних моделей.</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види обробки деталей корсетів різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.25-K.35
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою корсетів різних моделей; • нитки; • фурнітура.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини.

V. МОДУЛЬ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ (ЧЕТВЕРТИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ РІВЕНЬ)

5.1 КАРТКА МОДУЛЯ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

1.	Загальний опис трудових функцій	<p>Виготовляє за індивідуальними замовленнями або в бригаді швейні вироби платтяного асортименту складної технологічної обробки, жакети без підкладки І на підкладці; піджаки, фраки, плащі, пальта демісезонні та зимові, верхні хутрові вироби, здійснює експлуатацію та регулювання універсальних та спеціальних швейних</p>
----	---------------------------------	---

		машин, в тому числі з електронними системами управління.
2.	Можливі місця роботи	Державні та приватні підприємства індивідуального та масового пошиття швейних виробів, Будинки моделей, дослідно-технічні лабораторії. Індивідуальне підприємництво.
3.	Умови та організація праці	Працює в приміщенні, робоча поза - сидячи або стоячи. Працює в умовах шуму і вібрації від працюючого устаткування, забруднення повітря водяними парами і часточками текстильних волокон. Велике навантаження на очі. Працює в бригаді, самостійно або за окремим графіком.
4.	Вимоги до рівня професійної освіти і навчання робітника:	Професійна освіта високого рівня або професійне навчання на базі ПТНЗ чи на виробництві
5.	Необхідність документів, які підтверджують кваліфікацію	Сертифікати II.DB.1.1, II.DB.1.2, II.DB.1.3, IV.DB.14.23, IV.DB.15.24, IV.DB.15.25, IV.DB.16.26, IV.DB.16.27 IV.DB.17.28, IV.DB.17.29, IV.DB.17.30, IV.DB.18.31; Свідоцтво кравця високого рівня; Диплом кравця високого рівня
6.	Вимоги до практичного досвіду роботи	Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією кравця базового

		рівня - не менше 1 року
7.	Умови допуску до роботи	До роботи допускаються особи чоловічої або жіночої статі, вік яких становить не менше 16 років. Медичні обмеження: алергія на робочі матеріали, захворювання хребта та рук, нервово-психічні розлади.

5.2 ЗАГАЛЬНИЙ ПЕРЕЛІК МК ТА ЕМК

Шифр та назва МК	Шифр ЕМК	Найменування ЕМК	Кваліфікаційний рівень
1	2	3	4
IV.DB.14 «Виготовлення виробів платтяного асортименту складної технологічної обробки»	IV.DB.14 .23	Виготовлення виробів платтяного асортименту складної технологічної обробки	Високий
IV.DB.15 «Виготовлення жакетів»	IV.DB.15 .24	Виготовлення жакетів без підкладки	
	IV.DB.15 .25	Виготовлення жакетів на підкладці	
IV.DB.16 «Виготовлення піджаків, фраків»	IV.DB.16 .26	Виготовлення піджаків	
	IV.DB.16 .27	Виготовлення фраків	

IV.DB.17 «Виготовлення пальт»	IV.DB.17 .28	Виготовлення плащів	
	IV.DB.17 .29	Виготовлення пальт демісезонних	
	IV.DB.17 .30	Виготовлення пальт зимових	
IV.DB.18 «Виготовлення виробів з хутра»	IV.DB.18 .31	Виготовлення пальт з хутра	

5.4 ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНЦІЙ

К.36 Володіти моторно - м'язовою координацією рухів на рівні відтворення та набуття стійкого досвіду трудової діяльності.

К.37 Володіти об'ємним окоміром

К.38 Вміти складати та читати логічно-змістові схеми і таблиці.

К.39 Вміти самостійно здобувати нові знання та вміння.

К.40 Володіти композиційно-конструктивними засобами та прийомами художньої графіки

К.41 Вміти використовувати наявні ресурси для досягнення поставлених завдань.

К.42 Вміти оцінювати різні стилі та напрями моди.

К.43 Бути впевненим у собі, наполегливим у досягненні цілі

К.44 Проявляти гнучкість за умов швидких змін на ринку праці.

К.45 Вміти використовувати нові інформаційні технології з професії.

К.46 Володіти способами спільної діяльності в групі; бути активним та ініціативним

5.5 ОПИС ЕМК

5.5.1 Модуль IV.DB.14 «Виготовлення виробів платтяного асортименту складної технологічної обробки»

ЕМК IV.DB.14.23 Виготовлення виробів платтяного асортименту складної технологічної обробки

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою суконь різних моделей до обробки; • готувати сукні до примірки; • обробляти рельєфні шви на переді та спинці сукні ; • обробляти середній шов спинки; • обробляти застібку-блискавку в середньому шві спинки; • обробляти плечові та бокові шви суконь; • обробляти верхні шви суцільновикроєних рукавів; • обробляти нижні шви суцільновикроєних рукавів та бокові шви суконь; • обробляти горловину суконь без коміра різними способами; • обробляти рукава суконь в залежності від моделі; • обробляти низ рукавів в залежності від моделі; • з'єднувати рукава суконь з виробом; • обробляти виточки на передньому та задньому полотнищах спідниці сукні; • обробляти середній шов спідниці;
----	---------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти рельєфний шов з розрізом на спідниці; • обробляти бокові шви спідниці; • обробляти волан спідниці; • з'єднувати волан зі спідницею; • обробляти низ спідниці; • з'єднувати ліф зі спідницею; • обробляти низ сукні; • виконувати остаточну волого-теплову обробку та оздоблення суконь різних моделей.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою суконь різних моделей до обробки; • порядок підготовки суконь до примірки; • послідовність та технологія обробки деталей суконь різних моделей та виконання їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -обробки рельєфних швів на переді та спинці сукні ; -обробки середнього шва спинки; -обробки застібки-блискавки в середньому шві спинки; -обробки плечових та бокових швів суконь; -обробки верхніх швів суцільновикроєних рукавів; -обробки нижніх швів суцільновикроєних рукавів та бокових швів суконь; -обробки горловини суконь без коміра різними

		способами;
		<ul style="list-style-type: none"> -обробки рукавів суконь в залежності від моделі; -обробки низа рукавів в залежності від моделі; -з'єднання рукавів суконь з виробом; -обробки виточок на передньому та задньому полотнищах спідниці сукні; -обробки середнього шва спідниці; -обробки рельєфного шва з розрізом на спідниці; -обробки бокових швів спідниці; -обробки волана спідниці; -з'єднання волана зі спідницею; -обробки низа спідниці; -з'єднання ліфа зі спідницею; -обробки низа сукні; -виконання остаточної волого – теплової обробки та оздоблення суконь; • технологічна послідовність робіт при пошитті суконь різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті суконь; • види дефектів, які виникають при пошитті суконь різних моделей, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою суконь різних моделей до обробки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей суконь різних моделей та виконанні їх монтажу, а саме: -при обробці рельєфних швів на переді та спинці

	<p>сукні ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -при обробці середнього шва спинки; -при обробці застібки-блискавки в середньому шві спинки; -при обробці плечових та бокових швів суконь; -при обробці верхніх швів суцільновикроєних рукавів; -при обробці нижніх швів суцільновикроєних рукавів та бокових швів суконь; -при обробці горловини суконь без коміра різними способами; -при обробці рукавів суконь в залежності від моделі; -при обробці низа рукавів в залежності від моделі; -при з'єднанні рукавів суконь з виробом; -при обробці виточок на передньому та задньому полотнищах спідниці сукні; -при обробці середнього шва спідниці; -при обробці рельєфного шва з розрізом на спідниці; -при обробці бокових швів спідниці; -при обробці волана спідниці; -при з'єднанні волана зі спідницею; -при обробці низа спідниці; -при з'єднанні ліфа зі спідницею; -при обробці низа сукні; -при виконанні остаточної волого – теплової обробки та оздобленні суконь різних моделей.
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види робіт при пошитті суконь різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.36-K.46
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою виробів платтяного асортименту різних моделей; • нитки; • голки; • гудзики; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

5.5.2 Модуль IV.DB.15 «Виготовлення жакетів»

ЕМК IV.DB.15.24 Виготовлення жакетів без підкладки

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою жакетів без підкладки різних моделей до обробки; • готувати жакети без підкладки різних моделей до примірки; • дублювати дрібні деталі крою жакетів; • обметувати зрізи жакетів;
-----------	----------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти верхні виточки та виточки на лінії талії; • обробляти рельєфні шви на полочці та спинці жакетів; • з'єднувати відрізню баску з пілочками; • обробляти борта жакетів; • обробляти спинку жакету з відрізною баскою; • обробляти бокові шви жакету; • обробляти плечові шви жакету; • обробляти нижній комір жакету; • з'єднувати верхній комір з нижнім коміром обшивним швом; • з'єднувати комір, повністю оброблений, з горловиною; • обробляти горловину без коміра; • обробляти рукава жакету без шлиць; • з'єднувати рукава жакету з проймами; • обробляти низ жакету різними способами; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення жакетів без підкладки різних моделей; • соблюдать прийоми самоконтролю при виконанні трудових дій.
--	--	---

Продовж. ЕМК IV.DB.15.24 Виготовлення жакетів без підкладки

2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою жакетів без

	<p>підкладки різних моделей до обробки;</p> <ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки жакетів різних моделей до примірки; • послідовність та технологія обробки деталей жакетів різних моделей без підкладки та їх монтаж, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - дублювання дрібних деталей крою жакету; -обметування зрізів жакета; - обробка верхніх виточок та виточок на лінії талії; -обробка рельєфних швів на полочці та спинці жакету; - з'єднання відрізної баски з пілочками; -обробка бортів жакетів; - обробка спинки жакету з відрізною баскою; -обробка бокових швів жакету; - обробка плечових швів жакету; -обробка нижнього коміра жакету; -з'єднання верхнього коміра з нижнім коміром обшивним швом; -з'єднання коміра жакета, повністю обробленого, з горловиною; -обробка горловини без коміра; -обробка рукавів жакету без шлиць; - з'єднання рукавів жакету з проймами; - обробка низу жакету різними способами; - прийоми виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення жакетів різних моделей без підкладки;
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт при пошитті жакетів без підкладки різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті жакетів без підкладки; • види дефектів, які виникають при пошитті жакетів без підкладки різних моделей, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою жакетів без підкладки різних моделей до обробки; • готувати жакети різних моделей без підкладки до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей жакетів без підкладки різних моделей та їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - при дублюванні дрібних деталей крою жакетів; - при обметуванні зрізів жакета; - при обробці верхніх виточок та виточок на лінії талії; - при обробці рельєфних швів на пілочках та спинки жакету; - при з'єднуванні відрізної баски з пілочками жакету; - при обробці бортів жакетів;
		<ul style="list-style-type: none"> - при обробці спинки жакета з відрізною баскою; - при обробці бокових швів жакету; - при обробці плечових швів жакету; - при обробці нижнього коміру жакету; - при з'єднанні верхнього коміра з нижнім коміром обшивним швом;

		<p>-при з'єднанні коміра, повністю обробленого, з горловиною;</p> <p>-при обробці горловини без коміра;</p> <p>-при обробці двошовних рукавів жакету без шлиць;</p> <p>-при з'єднанні рукавів жакету з проймами;</p> <p>- при обробці низу жакету різними способами;</p> <p>- дотримуватись технічних вимог при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні жакету;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види робіт при пошитті жакетів без підкладки різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.36-K.46
4	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою жакетів без підкладки різних моделей; • деталі крою підкладки; • нитки; • голки; • гудзики; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач;

		<ul style="list-style-type: none"> • пропрасувач; • пульверизатор
--	--	---

ЕМК IV.DB.15.25 Виготовлення жакетів на підкладці

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою жакету на підкладці до обробки; • готувати жакет на підкладці до примірки; • дублювати деталі крою жакета на підкладці; • обробляти передні виточки на полочках жакета; • з'єднувати відрізнi бочки з пілочками жакета; • обробляти бічні прорізнi кишені з клапаном на пілочках жакета; • обробляти борта з оздоблювальною строчкою; • обробляти спинку з середнім швом; • обробляти бокові шви жакета; • обробляти низ жакета; • обробляти плечові шви жакета; • обробляти комір жакета; • з'єднувати комір жакета з горловиною; • обробляти рукава з відкритими шлиціми; • з'єднувати рукава з проймами жакета; • обробляти пройми жакета; • обробляти підкладку жакета; • з'єднувати підкладку з верхом жакета;
----	---------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення жакетів на підкладці різних моделей; • соблюдати прийоми самоконтролю при виконанні трудових дій.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою жакету на підкладці до обробки; • порядок підготовки жакета до примірки; • технологія обробки деталей жакета та їх монтаж, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -дублювання деталей крою жакета на підкладці; -обробки передніх виточок на полочках жакета; - з'єднування відрізних бочків з пілочками жакета; -обробки бічних прорізних кишень з клапаном на полочках жакета; - обробки бортів з оздоблювальною строчкою; -обробки спинки з середнім швом; -обробки бокових швів жакета на підкладці; - обробки низу жакета на підкладці; - обробки плечових швів жакета на підкладці; - обробки коміра жакета; - з'єднуванні коміра жакета з горловиною; -обробки рукавів з відкритими шлицями; - з'єднуванні рукавів з проймами жакета; - обробки пройм жакета; -обробки підкладки жакета;

		-з'єднання підкладки з верхом жакета;
		<p>-виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення жакета;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт при пошитті жакетів різних моделей на підкладці; • властивості тканин, які використовуються при пошитті жакетів на підкладці; • види дефектів, які виникають при пошитті жакетів на підкладці різних моделей, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою жакета на підкладці до обробки; • готувати жакет на підкладці до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей жакета на підкладці та їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - при дублюванні деталей крою жакета на підкладці; -при обробці передніх виточок на полочках жакета; - при з'єднуванні відрізних бочків з пілочками; -при обробці бічних прорізнних кишень з клапаном на полочках жакета; -при обробці бортів жакета з оздоблювальною строчкою; -при обробці спинки жакета з середнім швом; -при обробці бокових швів жакета; -при обробці низу жакета; - при обробці плечових швів жакета;

		<p>-при обробці коміра жакета;</p> <p>-при обробці рукавів жакета з відкритими шлицями;</p> <p>- при з'єднанні рукавів з проймами жакета;</p> <p>- при обробці пройм жакета;</p> <p>-при обробці підкладки жакета;</p> <p>-при з'єднанні підкладки з верхом жакета;</p> <p>-при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні жакета;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види робіт при пошитті жакетів різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.36-K.46
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою жакетів на підкладці різних моделей; • деталі крою підкладки; • нитки; • голки; • гудзики; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

5.5.3 Модуль IV.DB.16 «Виготовлення піджаків, фраків»

ЕМК IV.DB.16.26 Виготовлення піджаків

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою піджаків різних моделей до обробки; • готувати піджаки до примірки; • дублювати деталі крою піджака; • обробляти передні виточки на пілочцках піджака; • з'єднувати відрізнi бочки з пілочками; • виконувати волого-теплову обробку пілочок піджака; • обробляти прорізнi кишені з клапаном з двома обшивками на пілочцках піджака; • обробляти верхню кишеню з листочкою на пілочці піджака; • обробляти борта піджака; • обробляти спинку піджака зі шлицею та без шлиці; • обробляти бокові шви піджака; • обробляти низ піджака; • обробляти плечові шви піджака; • обробляти комір піджака; • з'єднувати комір з горловиною різними способами; • обробляти рукава піджака з різними видами шлиць; • з'єднувати рукава з проймами;
----	---------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти пройми піджака; • обробляти внутрішні кишені на підкладці піджака; • обробляти підкладку піджака; • з'єднувати підкладку з верхом піджака; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення піджака.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою піджаків різних моделей до обробки; • порядок підготовки піджаків до примірки; • технологія обробки деталей піджаків різних моделей та їх монтаж, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - дублювання деталей крою піджаків; - обробки передніх виточок на пілочках піджака; - з'єднування відрізних бочків з пілочками; - виконання волого-теплової обробки пілочок піджака; - обробки прорізнних кишень з клапаном з двома обшивками на пілочках піджака; - обробки верхньої кишені з листочкою на пілочці піджака; - обробки бортів піджака; - обробки спинки піджака зі шлицею та без шлиці; - обробки бокових швів піджака; - обробки низу піджака; - обробки плечових швів піджака;

		<ul style="list-style-type: none"> -обробки коміру піджака; - з'єднування коміра з горловиною різними способами; -обробки рукавів піджака з різними видами шлиць; - з'єднування рукавів з проймами; - обробки пройм піджака;
		<ul style="list-style-type: none"> -обробки внутрішніх кишень на підкладці; -обробки підкладки піджака; -з'єднання підкладки з верхом піджака; -виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення піджака; • технологічна послідовність робіт при пошитті піджаків різних моделей; • властивості тканин, які використовуються при пошитті піджаків; • види дефектів, які виникають при пошитті піджаків різних моделей, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою піджаків різних моделей до обробки; • готувати піджаки до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей піджаків різних моделей та їх монтажу, а саме: -при дублюванні деталей крою піджаків; -при обробці передніх виточок на пілочках піджаків; - при з'єднуванні відрізних бочків з пілочками;

		<ul style="list-style-type: none"> - при виконанні волого-теплової обробки пілочок піджаків; - при обробці прорізнних кишень з клапаном з двома обшивками на пілочках піджака; -при обробці верхньої кишені з листочкою на пілочці піджака; - при обробці бортів піджаків; -при обробці спинки піджака зі шлицею та без шлиці; -при обробці бокових швів піджаків; -при обробці низу піджаків; -при обробці плечових швів піджаків; -при обробці коміру піджаків; -при з'єднуванні коміра з горловиною різними способами; -при обробці рукавів піджака з різними видами шлиць; -при з'єднуванні рукавів з проймами; -при обробки пройм аїджака; -при обробці внутрішніх кишень на підкладці піджака; -при обробці підкладки піджаків; -при з'єднанні підкладки з верхом піджаків; -при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні піджаків; • виконувати всі види робіт при пошитті піджаків різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові	К.36-К.46

	компетенції	
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою піджаків різних моделей; • деталі крою підкладки; • нитки; • голки; • гудзики; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

ЕМК IV.DB.16.26 Виготовлення фрака

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою фрака до обробки; • готувати фрак до примірки; • дублювати деталі крою фрака; • обробляти виточки на пілочках фрака; • обробляти рельєфні шви на спинці фрака; • з'єднувати відрізний бочок з пілочкою; • виконувати волого-теплову обробку пілочок; • обробляти верхню нагрудну кишеню з листочкою;
----	---------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти борта фрака; • обробляти середній шов спинки фрака зі шлицею; • обробляти бокові шви фрака; • обробляти передні заокруглені края спідниці і низфрака; • з'єднувати ліф фрака зі спідницею; • обробляти плечові шви фрака; • обробляти нижній комірфрака; • виконувати з'єднання верхнього коміра з нижнім коміром фрака; • з'єднувати комір фрака з горловиною; • обробляти рукава фрака; • з'єднувати рукава фрака з проймами; • обробляти пройми фрака; • обробляти підкладку фрака; • з'єднувати підкладку з верхом фрака; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення фрака.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою фрака до обробки; • порядок підготовки фрака до примірки; • технологія обробки деталей фрака та їх монтаж, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -дублювання деталей крою; -обробки виточок на пілочках фрака;

		<ul style="list-style-type: none"> -обробки рельєфних швів на спинці фрака; -з'єднання відрізного бочка з пілочкою; - виконання волого-теплової обробки пілочок;
--	--	---

Продовж. ЕМК IV.DB.16.26 Виготовлення фрака

		<ul style="list-style-type: none"> - обробки верхньої нагрудної кишені з листочкою; -обробки бортів; -обробки середнього шва спинки зі шлицею»; -обробки бокових швів; -обробки передних заокруглених країв спідниці і низу фрака; -з'єднання ліфа фрака зі спідницею; -обробки плечових швів фрака; -обробки нижнього коміра фрака; - з'єднання верхнього коміра з нижнім коміром фрака; - з'єднання коміра з горловиною; -обробки рукавів фрака; -з'єднання рукавів з проймами; - обтобки пройм фрака; -обробки підкладки фрака; -з'єднання підкладки з верхом фрака; -виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення фрака; -технологічна послідовність робіт при пошитті фрака;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • властивості тканин, які використовуються при пошитті фрака; • види дефектів, які виникають при пошитті фрака, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою фрака до обробки; • готувати фрак до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей фрака та його монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при дублюванні деталей крою фрака; -при обробки виточок на пілочках фрака; -при обробці рельєфних швів на спинці фрака; -при з'єднанні відрізного бочка фрака з пілочкою; -при виконанні волого-теплової обробки пілочок фрака; - при обробці верхньої нагрудної кишені з листочкою; -при обробці бортів фрака; -при обробці середнього шва спинки фрака зі шлицею»; -при обробці бокових швів фрака; -при обробці передних заокруглених країв спідниці і низу фрака; -при з'єднанні ліфа фрака зі спідницею; -при обробці плечових швів фрака; -при обробці нижнього коміру фрака; -при з'єднанні верхнього коміра фрака з нижнім коміром;

		-при з'єднанні коміра фрака з горловиною; -при обробці рукавів фрака; -при з'єднанні рукавів фрака з проймами; - при обробці пройм фрака; -при обробці підкладки фрака; -при з'єднанні підкладки з верхом фрака;
--	--	---

Продовж ЕМК IV.DB.16.26 Виготовлення фрака

		-при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні фрака; • виконувати всі види робіт при пошитті фрака з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.36-K.46
4.	Предмети праці	• деталі крою фрака; • деталі крою підкладки; • нитки; • голки; • гудзики; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	• швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; пульверизатор

5.4 Модуль IV.DB.17 «Виготовлення пальт»

ЕМК IV.DB.17.28 Виготовлення плаща

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою плаща до обробки; • готувати плащ до примірки; • дублювати деталі крою плаща; • обробляти дрібні деталі; • обробляти рельєфні шви на спинці та пілочках плаща; • виконувати волого-теплову обробку пілочок плаща; • обробляти кишені з листочкою з настрочними кінцями; • обробляти потаємну застібку на правій пілочці плаща; • обробляти борт на лівій пілочці плаща; • обробляти відлітну кокетку правої пілочки; • обробляти бокові шви плаща; • обробляти низ виробу; • обробляти рукавів плаща з оздоблювальними деталями; • з'єднувати рукава плаща з проймами; • обробляти комір плаща; • з'єднувати комір плаща з горловиною; • обробляти підкладку плаща; • з'єднувати підкладку з верхом плаща; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення плаща.
----	---------------------	---

Продовж. ЕМК IV.DB.17.28 Виготовлення плаща

2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою плаща до обробки; • порядок підготовки плаща до примірки; • технологія дублювання деталей крою плаща; • послідовність та технологія обробки деталей плаща та їх монтаж, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - дублювання деталей крою плаща; - обробки дрібних деталей плаща; - обробки рельєфних швів на спинці та полочках плаща; - виконання волого-теплової обробки пілочок; - обробки кишень з листочкою з настрочними кінцями; - обробки потаємної застібки на правій пілочці плаща; - обробки борту на лівій пілочці плаща; - обробки відлітної кокетки правої пілочки; - обробки бокових швів; - обробки низу; - обробки коміру плаща; - обробки рукавів плаща з оздоблювальними деталями; - з'єднання рукавів з проймами; - обробки коміра плаща; - з'єднання коміра плаща з горловиною; - обробки підкладки;

		<p>-з'єднання підкладки з верхом плаща;</p> <p>-виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення плаща;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт при пошитті плаща; • властивості тканин, які використовуються при пошитті плаща; • види дефектів, які виникають при пошитті плаща, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою плаща до обробки; • готувати плащ до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей плаща та їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при дублюванні деталей крою плаща; -при обробці дрібних деталей; -при обробці рельєфних швів на спинці та пілочках плаща; -при виконанні волого-теплової обробки пілочок плаща; -при обробці кишені з листочкою з настрочними кінцями; -при обробці потаємної застібки на правій пілочці плаща; -при обробці борта на лівій пілочці плаща; -при обробці відлітної кокетки правої пілочки; -при обробці бокових швів плаща; -при обробці низа виробу; -при обробці рукавів плаща з оздоблювальними

		<p>деталлями;</p> <p>-при з'єднуванні рукавів плаща з проймами;</p>
		<p>-при обробці коміра плаща;</p> <p>-при з'єднуванні коміра плаща з горловиною;</p> <p>-при обробці підкладки плаща;</p> <p>-при з'єднуванні підкладки з верхом плаща;</p> <p>-при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні плаща.</p> <p>• виконувати всі види робіт при пошитті плаща з врахуванням властивостей тканин.</p>
3.	Ключові компетенції	K.36-K.46
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою плаща; • деталі крою підкладки; • нитки; • голки; • гудзики; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

ЕМК IV.DB.17.29 Виготовлення пальт демісезонних

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою пальта демісезонного до обробки; • готувати пальто до примірки; • дублювати деталі крою пальта демісезонного; • обробляти рельєфні шви на пілочках пальта демісезонного; • виконувати волого-теплову обробку пілочок пальта демісезонного; • обробляти накладні кишені пальта демісезонного; • обробляти спинку пальта демісезонного; • обробляти бокові шви пальта демісезонного; • обробляти низ пальта демісезонного; • обробляти плечові шви пальта демісезонного; • обробляти нижній комір пальта демісезонного; • обробляти борта та з'єднувати верхній комір з нижнім коміром пальта демісезонного; • обробляти двошовні рукава з передніми та ліктьовими швами;
		<ul style="list-style-type: none"> • з'єднувати рукава пальта демісезонного з проймами; • обробляти пройми пальта; • обробляти підкладку пальта; • з'єднувати підкладку з верхом пальта; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення пальта.

2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою пальта демісезонного до обробки; • порядок підготовки пальта демісезонного до примірки; • технологія дублювання деталей крою пальта демісезонного; • послідовність та технологія обробки деталей пальта демісезонного та виконання їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -обробки рельєфних швів на пілочках пальта демісезонного; -виконання волого-теплової обробки пілочок пальта демісезонного; -обробки накладних кишень пальта демісезонного; -обробки спинки пальта демісезонного; -обробки бокових швів пальта демісезонного; -обробки низа пальта демісезонного; -обробки плечових швів пальта демісезонного; -обробки нижнього коміра пальта демісезонного; -обробки бортів та з'єднання верхнього коміра з нижнім коміром пальта демісезонного; -обробки двошовних рукавів з передніми та ліктьовими швами; -з'єднання рукавів пальта демісезонного з проймами; -обробки пройм пальта;

		<p>-обробки підкладки пальта;</p> <p>-з'єднання підкладки з верхом пальта;</p> <p>-виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення пальта демісезонного;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт при пошитті пальта демісезонного; • властивості тканин, які використовуються при пошитті пальта демісезонного; • види дефектів, які виникають при пошитті пальта демісезонного, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою пальта демісезонного до обробки; • готувати пальто демісезонне до примірки; • дублювати деталі крою пальта демісезонного; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей пальта демісезонного та виконанні їх монтажу, а саме: <p>-при обробці рельєфних швів на пілочках пальта демісезонного;</p> <p>-при виконанні волого-теплової обробки пілочок пальта демісезонного;</p> <p>-при обробці накладних кишень пальта демісезонного;</p> <p>-при обробці спинки пальта демісезонного;</p> <p>-при обробці бокових швів пальта демісезонного;</p> <p>-при обробці низа пальта демісезонного;</p> <p>-при обробці плечових швів пальта демісезонного;</p>
		<p>-при обробці плечових швів пальта демісезонного;</p>

		<p>-при обробці нижнього коміра пальта демісезонного;</p> <p>-при обробці бортів та з'єднанні верхнього коміра з нижнім коміром пальта демісезонного;</p> <p>-при обробці двошовних рукавів з передніми та ліктьовими швами;</p> <p>-при з'єднанні рукавів пальта демісезонного з проймами;</p> <p>-при обробці пройм пальта;</p> <p>-при обробці підкладки пальта;</p> <p>-при з'єднанні підкладки з верхом пальта;</p> <p>-при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні пальта демісезонного;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види робіт при пошитті пальта демісезонного з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.36-K.46
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою пальта демісезонного; • деталі крою підкладки; • нитки; • голки; • гудзики; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес;

		<ul style="list-style-type: none"> • відпарювач; • пропрасувач; <p>пульверизатор</p>
--	--	--

ЕМК IV.DB.17.30 Виготовлення пальт зимових

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою пальта зимового з дубльованих матеріалів до обробки; • готувати пальто зимове зимового з дубльованих матеріалів до примірки; • обробляти дрібні деталі пальта зимового; • обробляти виточки пальта зимового; • обробляти середній шов пальта зимового; • виконувати з'єднання верхньої частини пілочки з нижньою та обробку кишені в швах; • виконувати з'єднання верхньої частини спинки з нижньою; • обробляти борта пальта зимового; • обробляти бокові шви пальта зимового; • обробляти низ пальта зимового; • обробляти плечові шви пальта зимового; • обробляти комір пальта зимового; • з'єднувати комір з горловиною пальта зимового; • обробляти рукава з верхнім та нижнім швами; • з'єднувати рукава з проймами пальта зимового; • виконувати остаточну волого-теплову обробку
----	---------------------	---

		і оздоблення пальта зимового.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою пальта зимового з дубльованих матеріалів до обробки; • порядок підготовки пальта зимового з дубльованих матеріалів до примірки; • послідовність та технологія обробки деталей пальта зимового та виконання їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -обробки виточок виробу; -обробки дрібних деталей пальта зимового; -обробки середнього шва пальта зимового; -виконання з'єднання верхньої частини пілочки з нижньою та обробку кишені в швах; -виконання з'єднання верхньої частини спинки з нижньою; -обробки бортів пальта зимового; -обробки бокових швів пальта зимового; -обробки низа пальта зимового; -обробки плечових швів пальта зимового; -обробки коміра пальта зимового; -з'єднання коміра з горловиною пальта зимового; -обробки рукавів з верхнім та нижнім швами; -з'єднання рукавів з проймами пальта зимового; -виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення пальта зимового; • технологічна послідовність робіт при пошитті пальта

Продовж. ЕМК IV.DB.17.30 Виготовлення пальт зимових

		<ul style="list-style-type: none"> • зимового; • властивості тканин, які використовуються при пошитті пальта зимового;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • види дефектів, які виникають при пошитті пальта зимового, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою пальта зимового з дубльованих матеріалів до обробки; • готувати пальто зимове з дубльованих матеріалів до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей пальта зимового та виконанні їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при обробці виточок виробу; -при обробці дрібних деталей пальта зимового; -при обробці середнього шва пальта зимового; -при виконанні з'єднання верхньої частини пілочки з нижньою та обробку кишені в швах; -при виконанні з'єднання верхньої частини спинки з нижньою; -при обробці бортів пальта зимового; -при обробці бокових швів пальта зимового; -при обробці низа пальта зимового; -при обробці плечових швів пальта зимового; -при обробці коміра пальта зимового; -при з'єднанні коміра з горловиною пальта зимового; -при обробці рукавів з верхнім та нижнім швами; -при з'єднанні рукавів з проймами пальта зимового; -при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні пальта зимового;

		<ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види робіт при пошитті пальта зимового з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.36-K.46
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою пальта зимового; • деталі крою підкладки; • нитки; • голки; • гудзики; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

ЕМК IV.DB.18.31 Виготовляти пальта з хутра

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою пальт з хутра різних моделей до обробки; • готувати пальта з хутра до примірки; • прокладати кромку по зрізам деталей пальт з хутра; • обробляти виточки пальт з хутра; • обробляти кишені пальт з хутра;
----	----------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти борта пальт з хутра; • обробляти потаємну застібку пальта з хутра; • обробляти спинку з середнім швом пальт з хутра; • обробляти бокові шви пальт з хутра; • обробляти кишені в бокових швах пальта з хутра; • обробляти низ виробу; • обробляти плечові шви пальт з хутра; • обробляти нижній комір пальт з хутра; • виконувати з'єднання верхнього коміра з нижнім коміром пальт з хутра; • з'єднувати комір з горловиною пальт з хутра; • обробляти рукава пальт з хутра в залежності від моделі; • з'єднувати рукава з проймами пальт з хутра; • обробляти кокетку пальта з хутра; • з'єднувати кокетку з виробом; • обробляти пройми пальт з хутра; • обробляти підкладку пальт з утеплюючою прокладкою; • з'єднувати підкладку з утеплюючою прокладкою з верхом пальт з хутра; • виконувати остаточну обробку і оздоблення пальт з хутра.
2.	Професійні компетенції:	

2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою пальт з хутра до обробки; • порядок підготовки пальт з хутра до примірки; • прокладання кромки по зрізам деталей; • послідовність та технологія обробки деталей пальт з хутра різних моделей та виконання монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - обробки виточок пальт з хутра; - обробки кишень пальт з хутра; - обробки бортів пальт з хутра; - обробки потаємної застібки пальта з хутра; - обробки спинки з середнім швом пальт з хутра; - обробки бокових швів пальт з хутра; - обробки кишень в бокових швах пальта з хутра; - обробки низа виробу; - обробки плечових швів пальт з хутра; - обробки нижнього коміра пальт з хутра;
		<ul style="list-style-type: none"> - виконання з'єднання верхнього коміра з нижнім коміром пальт з хутра; - з'єднання коміра з горловиною пальт з хутра; - обробки рукавів пальт з хутра в залежності від моделі; - з'єднання рукавів з проймами пальт з хутра; - обробки кокетки пальта з хутра; - з'єднання кокетки з виробом; - обробки пройм пальт з хутра; - обробки підкладки з утеплюючою прокладкою;

		<p>-з'єднання підкладки з утеплюючою прокладкою з верхом пальт з хутра;</p> <p>-виконання остаточної обробки і оздоблення пальт з хутра;</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологічна послідовність робіт при пошитті пальт з хутра з вшивними рукавами та з рукавами покроя реглан; • властивості тканин, які використовуються при пошитті пальт з хутра різних моделей; • види дефектів, які виникають при пошитті пальт з хутра різних моделей, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою пальт з хутра різних моделей до обробки; • готувати пальта з хутра до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей пальт з хутра різних моделей та виконанні їх монтажу, а саме: <p>-при прокладанні кромки по зрізам деталей пальт з хутра;</p> <p>-при обробці виточок пальт з хутра;</p> <p>-при обробці кишень пальт з хутра;</p> <p>-при обробці бортів пальт з хутра;</p> <p>-при обробці потаємної застібки пальта з хутра;</p> <p>-при обробці спинки з середнім швом пальт з хутра;</p> <p>-при обробці бокових швів пальт з хутра;</p> <p>-при обробці кишень в бокових швах пальта з хутра;</p>

		<p>-при обробці низа виробу;</p> <p>-при обробці плечових швів пальт з хутра;</p> <p>-при обробці нижнього коміра пальт з хутра;</p> <p>- при виконувванні з'єднання верхнього коміра з нижнім коміром пальт з хутра;</p> <p>- при з'єднуванні коміра з горловиною пальт з хутра;</p> <p>-при обробці рукавів пальт з хутра в залежності від моделі;</p> <p>- при з'єднуванні рукавів з проймами пальт з хутра;</p> <p>-при обробці кокетки пальта з хутра;</p> <p>-при з'єднуванні кокетки з виробом;</p> <p>-при обробці пройм пальт з хутра;</p> <p>-при обробці підкладки пальт з хутра з утеплюючою прокладкою;</p> <p>-при з'єднанні підкладки з утеплюючою прокладкою з</p>
--	--	--

Продовж. ЕМК IV.DB.18.31 Виготовляти пальта з хутра

		<p>верхом пальт з хутра;</p> <p>-при виконанні остаточної обробки і оздоблення пальт з хутра різних моделей;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види робіт при пошитті пальт з хутра різних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	К.36-К.46
4.	Предмети праці	• деталі крою пальт з хутра різних моделей;

		<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою підкладки;
		<ul style="list-style-type: none"> • нитки; • голки; • гудзики; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

VI. МОДУЛЬ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ (П'ЯТИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ РІВЕНЬ)

6.1 КАРТКА МОДУЛЯ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

1.	Загальний опис трудових функцій	Виготовляє за індивідуальними замовленнями або в бригаді ексклюзивні костюми; колекційні та виставкові ансамблі; суконь вечірні; весільні ансамблі; костюми театральні; здійснює експлуатацію та регулювання універсальних та спеціальних швейних машин, в тому числі з електронними системами управління.
----	---------------------------------	--

2.	Можливі місця роботи	Державні та приватні підприємства індивідуального та масового пошиття швейних виробів, Будинки моделей, дослідно-технічні лабораторії. Індивідуальне підприємництво.
3.	Умови та організація праці	Працює в приміщенні, робоча поза - сидячи або стоячи. Працює в умовах шуму і вібрації від працюючого устаткування, забруднення повітря водяними парами і часточками текстильних волокон. Велике навантаження на очі. Працює в бригаді, самостійно або за окремим графіком.
4.	Вимоги до рівня професійної освіти і навчання робітника:	Професійна освіта високого рівня або професійне навчання на базі ПТНЗ чи на виробництві
5.	Необхідність документів, які підтверджують кваліфікацію	Сертифікати II.DB.1.1, II.DB.1.2, II.DB.1.3, V.DB.19.32, V.DB.20.33, V.DB.21.34, V.DB.21.35, V.DB.22.36
6.	Вимоги до практичного досвіду роботи	Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією кравця високого рівня - не менше 1 року
7.	Умови допуску до роботи	До роботи допускаються особи чоловічої або жіночої статі, вік яких становить не менше 16 років. Медичні обмеження: алергія на робочі

		матеріали, захворювання хребта та рук, нервово-психічні розлади.
--	--	---

6.2 ЗАГАЛЬНИЙ ПЕРЕЛІК МК ТА ЕМК

Шифр та назва МК	Шифр ЕМК	Найменування ЕМК	Кваліфікаційний рівень
1	2	3	4
V.DB.19 «Виготовлення ексклюзивних моделей»	V.DB.19.32	Виготовлення ексклюзивних моделей	Пдвищений
V.DB.20 «Виготовлення колекційних ансамблів»	V.DB.20.33	Виготовлення колекційних ансамблів	
V.DB.21 «Виготовлення вечірніх суконь та весільних ансамблів»	V.DB.21.34	Виготовлення вечірніх суконь	
	V.DB.22.35	Виготовлення весільних ансамблів	
V.DB.23 «Виготовлення театральних костюмів»	V.DB.23.36	Виготовлення театральних костюмів	

6.3 ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНЦІЙ

К.47 Володіти наочно-образною пам'яттю та абстрактною уявою.

К.48 Вміти розробляти і виконувати творчі проекти, перспективні програми.

К.49 Продувати нетрадиційні підходи в сфері пошиття сучасного одягу.

К.50 Вміти самостійно, оригінально та критично мислити, вирішувати питання в нестандартних ситуаціях.

К.51 Бути готовим впроваджувати нові ідеї й інновації для досягнення мети.

К.52 Вміти організувати інших людей працювати спільно заради досягнення поставленої мети.

К.53 Брати відповідальність за організацію та якість роботи й навчання інших робітників.

К.54 Вміти передати свій досвід іншим працівникам.

К.55 Уміти відбирати, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію

К.56 Вміти приймати рішення, улагоджувати розбіжності і конфлікти.

6.6 ОПИС ЕМК

6.6.1 Модуль V.DB.19 «Виготовлення ексклюзивних моделей»

ЕМК V.DB.14.32 Виготовлення ексклюзивних моделей

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою ексклюзивної моделі до обробки; • дублювати деталі ексклюзивної моделі; • готувати ексклюзивні моделі до примірки;
----	---------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти дрібні деталі моделі; • обробляти рельєфи на переді болеро; • обробляти рельєфи на спинці болеро; • обробляти бокові шви сукні та болеро; • обробляти борта у болеро; • обробляти плечові шви болеро; • обробляти виріз горловини переду сукні; • обробляти коміри сукні та болеро; • обробляти пройми сукні; • з'єднувати комір з горловиною; • обробляти рукава болеро; • з'єднувати рукава з проймами болеро; • обробляти нижні зрізи воланів спідниці; • обробляти бокові шви нижньої спідниці; • обробляти низ нижньої спідниці; • з'єднувати волани з нижньою спідницею; • з'єднувати ліф зі спідницею; • виконувати остаточну обробку і оздоблення ексклюзивної моделі.
2.	Професійні компетенції:	

2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою сукні та болеро до обробки; • технологія дублювання деталей; • порядок підготовки виробів ексклюзивної моделі до примірки; • послідовність та технологія обробки деталей сукні та болеро та їх монтаж, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - обробки дрібних деталей моделі; - обробки рельєфів на переді болеро; - обробки рельєфів на спинці болеро; - обробки бокових швів сукні та болеро; - обробки бортів у болеро; - обробки плечових швів болеро; - обробки вирізу горловини переду сукні; - обробки коміру сукні та болеро; - обробки пройм сукні; - з'єднання коміра з горловиною; - обробки рукавів болеро; - з'єднання рукавів з проймами болеро; - обробки нижніх зрізів воланів спідниці; - обробки бокових швів нижньої спідниці; - обробки низу нижньої спідниці; - з'єднання воланів з нижньою спідницею;
-----	------------------	---

Продовж. ЕМК V.DB.14.32 Виготовлення ексклюзивних моделей

		<ul style="list-style-type: none"> - з'єднання ліфу зі спідницею; - виконання остаточної обробки і оздоблення сукні та болеро; • технологічна послідовність робіт при пошитті сукні та <ul style="list-style-type: none"> • болеро; • властивості тканин, які використовуються при пошитті сукні та болеро; • види дефектів, які виникають при пошитті ексклюзивних моделей, причини їх виникнення та способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою сукні та болеро до обробки; • дотримуватись технічних вимог при дублюванні деталей; • дотримуватись технічних вимог при підготовці виробів ексклюзивної моделі до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей сукні та болеро та їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - при обробці дрібних деталей моделі; - при обробці рельєфів на переді болеро; - при обробці рельєфів на спинці болеро; - при обробці бокових швів сукні та болеро; - при обробці бортів у болеро; - при обробці плечових швів болеро; - при обробці вирізу горловини переду сукні; - при обробці коміру сукні та болеро; - при обробці пройм сукні; - при з'єднанні коміра з горловиною;

		<ul style="list-style-type: none"> - при обробці рукавів болеро; - при з'єднанні рукавів з проймами болеро; - при обробці нижніх зрізів воланів спідниці; - при обробці бокових швів нижньої спідниці; - при обробці низу нижньої спідниці; - при з'єднанні воланів з нижньою спідницею; - при з'єднанні ліфу зі спідницею; - при виконанні остаточної обробки і оздоблення сукні та болеро; • виконувати всі види робіт при пошитті ексклюзивних моделей з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.47-K.56
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою ексклюзивних моделей; • деталі крою підкладки; • нитки; голки; • спеціальна застібка; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; пропрасувач; <p>пульверизатор</p>

6.5.2 Модуль V.DB.20 «Виготовлення ексклюзивних моделей»

ЕМК V.DB.20.33 Виготовлення колекційних ансамблів

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою колекційних ансамблів до обробки; • готувати колекційні ансамблі до примірки; • оздоблювати деталі спідниці вишивкою; • дублювати деталі крою колекційних ансамблів; • обробляти дрібні деталі ансамблю (оборки, бретелі, виточний шнур для петель, напівпояса); • обметувати зрізи виробів; • оздоблювати деталі переду та чашок вишивкою; • обробляти рельєфні шви переду корсажу; • з'єднувати деталі чашок; • з'єднувати чашки з передом корсажу; • обробляти рельєфні шви спинки корсажу; • обробляти застібку-блискавку в середнім шві спинки; • обробляти бокові шви корсажу; • обробляти підкладку корсажу; • з'єднувати бретелі з оборками; • з'єднувати верх корсажу з підкладкою; • обробляти передні виточки спідниці; • настрочити оборки на нижню відрізню частину середній частини спідниці;
----	---------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> • з'єднувати верхню та нижню частини середньої частини спідниці; • обробляти рельєфні шви заднього полотнища спідниці; • обробляти бічні шви спідниці; • обробляти застібку-«блискавку» спідниці; • обробляти верхній зріз спідниці поясом; • обробляти низ спідниці; • обробляти веєр ансамблю; • обробляти комір-стійку з оборками; • обробляти фантаж ансамблю; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення колекційного ансамблю.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою колекційного ансамблю до обробки; • порядок підготовки колекційного ансамблю до примірки; технологія дублювання деталей крою жакета; • технологія обробки деталей колекційних ансамблів та виконання їх монтажу, а саме: • оздоблювання деталей спідниці вишивкою; • дублювання деталей крою колекційних ансамблів; • обробки дрібних деталей ансамблю (оборки, бретелей, виточного шнура для петель, напівпояса);

Продовж. ЕМК V.DB.20.33 Виготовлення колекційних ансамблів

	<ul style="list-style-type: none"> • обметування зрізів виробів; • оздоблювання деталей переду та чашок вишивкою; • обробки рельєфних швів переду корсажу; • з'єднання деталей чашок; • з'єднання чашок з передом корсажу; • обробки рельєфних швів спинки корсажу; • обробки застібки-блискавки в середньому шві спинки; • обробки бокових швів корсажу; • обробки підкладки корсажу; • з'єднання брітелей з оборками; • з'єднання верха корсажу з підкладкою; • обробки передніх виточок спідниці; • настрочування оборки на нижню відрізну частину середній частини спідниці; • з'єднання верхньої та нижньої частин середньої частини • спідниці; • обробки рельєфних швів заднього полотнища спідниці; • обробки бічних швів спідниці; • обробки застібки-«блискавки» спідниці; • обробки верхнього зрізу спідниці поясом; • обробки низа спідниці; • обробки всередині ансамблю; • обробки коміра-стійки з оборками; • обробки фантажу ансамблю;
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • виконання остаточної волого-теплової обробки і оздоблення колекційних ансамблів; • технологічна послідовність обробки виробів колекційних ансамблів; • властивості тканин, які використовуються при пошитті виробів колекційних ансамблів; • види дефектів, які виникають при пошитті колекційних ансамблів, причини їх виникнення і способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою виробів колекційних ансамблів до обробки; • готувати вироби колекційних ансамблів до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей виробів колекційних ансамблів та виконанні їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при оздоблюванні деталей спідниці вишивкою; -при дублюванні деталей крою колекційних ансамблів; -при обробці дрібних деталей ансамблю (оборок, бретелей, виточного шнура для петель, напівпояса); -при обметуванні зрізів виробів; -при оздоблюванні деталей переду та чашок вишивкою; -при обробці рельєфних швів переду корсажу; -при з'єднанні деталей чашок; -при з'єднанні чашок з передом корсажу;

Продовж. ЕМК V.DB.20.33 Виготовлення колекційних ансамблів

		<p>-при обробці рельєфних швів спинки корсажу;</p> <p>-при обробці застібки-блискавки в середньому шві спинки;</p> <p>-при обробці бокових швів корсажу;</p> <p>-при обробці підкладки корсажу;</p> <p>- при з'єднанні брітелей з оборками;</p> <p>-при з'єднанні верха корсажу з підкладкою;</p> <p>-при обробці передніх виточок спідниці;</p> <p>-при настрочуванні оборки на нижню відрізну частину середній частини спідниці;</p> <p>-при з'єднанні верхньої та нижньої частин середньої частини спідниці;</p> <p>-при обробці рельєфних швів заднього полотнища спідниці;</p> <p>-при обробці бічних швів спідниці;</p> <p>-при обробці застібки-«блискавки» спідниці;</p> <p>-при обробці верхнього зрізу спідниці поясом;</p> <p>-при обробці низа спідниці;</p> <p>-при обробці всередині ансамблю;</p> <p>-при обробці коміра-стійки з оборками;</p> <p>-при обробці фантажу ансамблю;</p> <p>-при виконанні остаточної волого-теплової обробки і оздобленні виробів колекційних ансамблів;</p> <p>• виконувати всі види робіт при пошитті виробів колекційних ансамблів з врахуванням властивостей тканин.</p>
--	--	---

3.	Ключові компетенції	K.47-K.56
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою колекційних ансамблів; • деталі крою підкладки; • нитки; • голки; • фурнітура; • застібка – «блискавка»; • клейові матеріали; • клейова смужка.
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор.

6.5.3 Модуль V. В.21 «Виготовлення вечірніх суконь та весільних ансамблів»

ЕМК V.DB.21.34 Виготовлення вечірніх суконь

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою вечірньої сукні до обробки; • готувати вечірню сукню до примірки; • обметувати зрізи вечірньої сукні;
-----------	----------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> • обробляти перед вечірньої сукні; • обробляти спинку вечірньої сукні; • обробляти бокові і плечові зрізи вечірньої сукні; • обробляти застібку-«блискавку» вечірньої сукні; • обробляти розріз вечірньої сукні; • обробляти горловину вечірньої сукні обшивкою у виробках без коміру; • обробляти комір вечірньої сукні; • з'єднувати комір з горловиною вечірньої сукні; • обробляти пройми вечірньої сукні обшивками; • обробляти рукава вечірньої сукні; • з'єднувати рукава вечірньої сукні з виробом; • з'єднувати ліф зі спідницею виробу; • обробляти низ вечірньої сукні; • виконувати остаточну волого-теплову обробку і оздоблення вечірньої сукні.
2.	Професійні компетенції:	
2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою вечірньої сукні до обробки;
		<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки вечірньої сукні до примірки; • технологія обробки деталей вечірньої сукні та виконання інших робіт, а саме:

	<ul style="list-style-type: none"> • обробки пілочки; • обробки спинки; • обробки плечових, бокових зрізів; • обметування зрізів; • обробки застібки-«блискавка»; • обробки розрізів; • обробки горловини обшивкою у виробках без коміру; • обробки коміра вечірньої сукні; • з'єднання коміра з горловиною вечірньої сукні; • обробки пройми обшивками; • обробки рукавів вечірньої сукні; • з'єднання рукавів з виробом; • з'єднання ліфу зі спідницею виробу; • обробки низу вечірньої сукні; • технологічна послідовність обробки вечірньої сукні; • властивості тканин, які використовуються при пошитті вечірньої сукні; • види дефектів, які виникають при пошитті вечірньої сукні, причини їх виникнення і способи усунення.
--	---

2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою вечірньої сукні до обробки; • готувати сукню до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей вечірньої сукні та виконанні інших робіт, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при обробці пілочки; -при обробці спинки; -при обробці плечових, бокових зрізів; -при обметуванні зрізів; -при обробці застібки-«блискавка»; -при обробці розрізів; -при обробці горловини обтачкою у виробках без коміру; -при обробці коміра; -при з'єднанні коміра з горловиною; -при обробці пройми обшивками; -при обробці рукавів; -при з'єднанні рукавів з виробом; -при з'єднанні ліфу зі спідницею виробу; -при обробці низу сукні; • виконувати всі види робіт при пошитті вечірньої сукні з врахуванням властивостей тканин
3.	Ключові компетенції	К.47-К.56

4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою вечірньої сукні; • нитки; • голки; • гудзики; • застібка – «блискавка» • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; • пульверизатор

ЕМК V.DB.21.35 Виготовлення весільних ансамблів

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою виробу весільного ансамблю до обробки; • дублювати деталі корсажу весільного ансамблю; • готувати вироби весільного ансамблю до примірки; • обробляти рюши для корсажу; • обробляти рельєфи на переді корсажу; • обробляти вставку та з'єднувати її з передом
----	----------------------------	---

		<p>корсажу;</p> <ul style="list-style-type: none"> • обробляти рельєфи на спинці корсажу; • виконувати волого-теплову обробку переду та спинки корсажу; • обробляти бокові шви корсажу; • обробляти застібку-«блискавку» корсажу; • обробляти підкладку корсажу; • з'єднувати підкладку з корсажем; • обробляти бокові шви спідниці; • обробляти нижню спідницю; • з'єднувати ліф зі спідницею виробу; • обробляти низ спідниці; • виконувати остаточну обробку і оздоблення виробу весільного ансамблю.
2.	Професійні компетенції:	

2.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою виробів весільного ансамблю до обробки; • технологія дублювання деталей корсажа; • порядок підготовки виробів весільного ансамблю до примірки; • послідовність та технологія обробки деталей виробів весільного ансамблю та виконання їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - обробки рюш для корсажу; - обробки рельєфів на переді корсажу; - обробки вставки та з'єднання її з передом корсажу; - обробки рельєфів на спинці корсажу; - виконання волого-теплової обробки переду та спинки корсажу; - обробки бокових швів корсажу; - обробки застібки-«блискавка» корсажу; - обробки підкладки корсажу; - з'єднання підкладки з корсажем; - обробки бокових швів спідниці; - обробки нижньої спідниці; - з'єднання ліфа зі спідницею виробу; - обробки низу спідниці; - виконання остаточної обробки і оздоблення корсажу та спідниці; • технологічна послідовність обробки виробів весільного ансамблю; • властивості тканин, які використовуються при пошитті
-----	------------------	---

Продовж. ЕМК V.DB.21.35 Виготовлення весільних ансамблів

		<ul style="list-style-type: none"> • виробів весільного ансамблю; • види дефектів, які виникають при пошитті виробів весільного ансамблю, причини їх виникнення і способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою виробів весільного ансамблю до обробки; • дотримуватись технічних вимог при дублюванні деталей корсажу; • готувати вироби весільного ансамблю до примірки; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей виробів весільного ансамблю та виконанні монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при обробці рюш для корсажу; -при обробці рельєфів на переді корсажу; -при обробці вставки та з'єднуванні її з передом корсажу; -при обробці рельєфів на спинці корсажу; -при виконанні волого-теплової обробки переду та спинки корсажу; -при обробці плечових, бокових зрізів корсажу; -при обробці застібки-«блискавка» корсажу; -при обробці підкладки корсажу; -при з'єднанні підкладки з корсажем; -при обробці бокових швів спідниці; -при обробці нижньої спідниці; -при з'єднанні ліфа зі спідницею виробу; -при обробці низу спідниці;

		<p>-при виконанні остаточної обробки і оздобленні корсажу та спідниці;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види робіт при пошитті виробів весільного ансамблю з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	К.47-К.56
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою виробів весільного ансамблю; • нитки; • голки; • гудзики; • застібка – «блискавка» • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини; • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; пульверизатор

6.5.4 Модуль V. DB.22 «Виготовлення театральних костюмів»

ЕМК V.DB.22.36 Виготовлення театральних костюмів

1.	Основні трудові дії	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою театального костюму до обробки; • готувати театральний костюм до примірки; • дублювати деталі крою корсажу театального костюму; • обробляти рельєфні шви на переді та спинці корсажу; • обробляти бокові шви корсажу; • обробляти застібку на тасьму- блискавку корсажу; • обробляти підкладки корсажу; • з'єднувати верх корсажу з підкладкою; • обробляти верхні шви рукавів сукні; • обробляти нижні та бокові шви сукні; • обробляти горловину сукні еластичною тасьмою; • обробляти низ рукавів сукні пришивними манжетами; • обробляти низ сукні; • оздоблювати горловину сукні оздоблювальною тасьмою; • оздоблювати манжети рукавів
----	---------------------	--

		<p>оздоблювальною тасьмою;</p> <ul style="list-style-type: none"> • оздоблювати низ сукні оздоблювальною тасьмою; • обробляти бокові зрізи фартуха крайовими швами; • обробляти низ фартуха крайовим швом; • обробляти верхній зріз фартуха пришивним поясом; • оздобляти низ фартуха оздоблювальною тасьмою; • виконувати остаточну обробку і оздоблення виробів театрального костюму.
2.	Професійні компетенції:	
.1	Необхідні знання	<ul style="list-style-type: none"> • порядок підготовки деталей крою виробів театрального костюму до обробки; • порядок підготовки виробів театрального костюму до примірки; • технологія дублювання деталей крою виробів театрального костюму; • технологія обробки деталей виробів театрального костюму та виконання їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - обробки рельєфних швів на переді та спинці корсажу;

		<ul style="list-style-type: none"> -обробки бокові шви корсажу; -обробки застібки на тасьму- блискавку корсажу; -обробки підкладки корсажу; -з'єднання верха корсажу з підкладкою; -обробки верхніх швів рукавів сукні; -обробки нижніх та бокових швів сукні;
		<ul style="list-style-type: none"> -обробки горловини сукні еластичною тасьмою; -обробки низа рукавів сукні пришивними манжетами; -обробки низа сукні; -оздоблювання горловини сукні оздоблювальною тасьмою; -оздоблювання манжет рукавів оздоблювальною тасьмою; -оздоблювання низа сукні оздоблювальною тасьмою; -обробки бокових зрізів фартуха крайовими швами; -обробки низа фартуха крайовим швом; -обробки верхнього зріза фартуха пришивним поясом; -оздоблювання низа фартуха оздоблювальною тасьмою; -виконання остаточної обробки і оздоблення виробів театрального костюму; • технологічну послідовність обробки виробів театрального костюму;

		<ul style="list-style-type: none"> • властивості тканин, які використовуються при пошитті виробів театрального костюму; • види дефектів, які виникають при пошитті театрального костюму, причини їх виникнення і способи усунення.
2.2	Необхідні вміння	<ul style="list-style-type: none"> • готувати деталі крою виробів театрального костюму до обробки; • готувати вироби театрального костюму до примірки; • дотримуватись технічних вимог при дублюванні деталей крою виробів театрального костюму; • дотримуватись технічних вимог при обробці деталей виробів театрального костюму та виконанні їх монтажу, а саме: <ul style="list-style-type: none"> -при обробці рельєфних швів на переді та спинці корсажу; -при обробці бокових швів корсажу; -при обробці застібки на тасьму- блискавку корсажу; -при обробці підкладки корсажу; -при з'єднанні верха корсажу з підкладкою; -при обробці верхніх швів рукавів сукні; -при обробці нижніх та бокових швів сукні; -при обробці горловини сукні еластичною тасьмою; -при обробці низа рукавів сукні пришивними манжетами; -при обробці низа сукні;

		-при оздоблюванні горловини сукні оздоблювальною тасьмою;
		<p>-при оздоблюванні манжет рукавів оздоблювальною тасьмою;</p> <p>-при оздоблюванні низа сукні оздоблювальною тасьмою;</p> <p>-при обробці бокових зрізів фартуха крайовими швами;</p> <p>-при обробці низа фартуха крайовим швом;</p> <p>-при обробці верхнього зріза фартуха пришивним поясом;</p> <p>-при оздоблюванні низа фартуха оздоблювальною тасьмою;</p> <p>-при виконанні остаточної обробки і оздобленні виробів театрального костюму;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконувати всі види робіт при пошитті театрального костюму з врахуванням властивостей тканин.
3.	Ключові компетенції	K.47-K.56
4.	Предмети праці	<ul style="list-style-type: none"> • деталі крою виробів театрального костюму; • нитки; • голки; • гудзики; • застібка – «блискавка»; • клейові матеріали; • клейова смужка
5.	Засоби праці	<ul style="list-style-type: none"> • швейні машини; • зшивально-обметувальні машини;

		<ul style="list-style-type: none"> • прасувальний стіл з електропраскою; • прес; • відпарювач; • пропрасувач; <p>пульверизатор</p>
--	--	--

VII. Види дипломів, свідоцтв та сертифікатів, що надаються на основі професійного стандарту компетентності з професії «Кравець»

Диплом		Свідоцтво	Сертифікати	
			МК	ЕМК
IV.DB. (високого рівня)	III.DB. (базового рівня)	II.DB.01. – 07. (початкового рівня)	II.DB.01*	II.DB.01.01*
				II.DB.01.02*
				II.DB.01.03*
			II.DB.02	II.DB.02.04
				II.DB.02.05
				II.DB.02.06
				II.DB.02.07
				II.DB.02.08
			II.DB.03	II.DB.03.09
			II.DB.04	II.DB.04.10
				II.DB.04.11
			II.DB.05	II.DB.05.12
			II.DB.06	II.DB.06.13
			II.DB.07	II.DB.07.14
		III.DB.08. –	III.DB.08	III.DB.08.15

		13. (базового рівня)	III.DB.09	III.DB.09.16
				III.DB.09.17
			III.DB.10	III.DB.10.18
			III.DB.11	III.DB.11.19
			III.DB.12	III.DB.12.20
			III.DB.13	III.DB.13.21
				III.DB.13.22
				III.DB.13.23
		IV.DB.14 - 18 (високого рівня)	IV.DB.14	IV.DB.14.24
			IV.DB.15	IV.DB.15.25
				IV.DB.15.26
			IV.DB.16	IV.DB.16.27
				IV.DB.16.28
			IV.DB.17	IV.DB.17.29
				IV.DB.17.30
			IV.DB.18	IV.DB.18.31
		IV.DB.19 - 22 (підвищеного рівня)	IV.DB.19	IV.DB.19.32
			IV.DB.20	IV.DB.20.33
			IV.DB.21	IV.DB.21.34
				IV.DB.21.35
			IV.DB.22	IV.DB.22.36

VIII. РОЗРОБНИКИ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНДАРТУ

8.1 Професійний стандарт розроблено і внесено:

Назва організації	П І Б керівника	Підпис
Департамент професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України		
Інститут професійно-технічної освіти НАПН України		
Запорізьке ВПУ моди і стилю		

8.2 Виробничі підприємства, які брали участь у розробленні даного професійного стандарту

№	Назва підприємства	Адреса
1.	ТОВ Виробниче підприємство «Восход»	м. Сімферополь, вул. Лікуваліна, 1
2.	ВАТ «Володарка» (промисловість)	21000 м. Вінниця, пр. Коцюбинського, 39
3.	Петровський «Будинок моди»	м. Донецьк, вул. Петровського б. 258 "а"
4.	ЗАТ Ужгородська швейна фабрика	м. Ужгород, вул. Толстого, 40
5.	ВАТ ВТФ «Селена»	м. Запоріжжя, вул. Артема, 6
6.	Салон «Новинка»	м. Запоріжжя, пр. Леніна, 155
7.	ВШФ ТОВ «МіК»	м. Запоріжжя, вул. Північне шосе, 69-а
8.	ВАТ Мелітопольське	Запорізька обл., м. Мелітополь,

	виробничо-торговельно швейне підприємство «Елегант»	вул.Кірова, 139
9.	КПП „Реглан”	76000 м. Івано-Франківськ, вул. І.Франка, 10
10.	ТОВ «Спецопторг» - виготовлення одягу	м. Луганськ кв. Молодіжний 1а
11.	ПП «МАЙЯ» (пошиття верхнього чоловічого одягу)	79039, м. Львів, вул. Шевченка, 111А
12.	Виробнича торговельна фірма «Велам»	54003, м. Миколаїв, вул, Кірова 67, а/я 894
13.	Приватна виробнича фірма «МВТ»	м. Полтава, вул.. Красіна 63
14.	ТОВ Харківська швейна фабрика “Еліта”	м.Харків, вул. Б. Хмельницького, 27

ІХ. ЛИСТ УЗГОДЖЕННЯ (за необхідністю)

Назва організації	Дата узгодження

Х. ЕКСПЕРТИЗА І РЕЄСТРАЦІЯ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНДАРТУ

(розділ заповнюється _____)

Даний професійний стандарт затверджено і зареєстровано

Внесено до Загальноукраїнського реєстру професійних стандартів

(реєстр. № _____)

Протокол № _____ Дата _____

(П І Б і підпис відповідальної особи)

ЛИСТ РЕЄСТРАЦІЇ ЗМІН У ПРОФЕСІЙНОМУ СТАНДАРТІ

(за необхідністю)

№ з/п	Номери сторінок (розділів) пунктів				Дата затвердження нової редакції документу
	змінених	замінених	нових	анульованих	

Відповідальний за внесення змін

_____ (_____) «__»

_____ 200 р.

посада

підпис

П І Б

§2.3 Кваліфікаційна характеристика робітника

Професія – 7433.2 Кравець

Кваліфікація - 3-й розряд

Завдання та обов'язки. Шие за індивідуальними замовленнями спідниці та брюки без підкладки, халати, сукні, блузи нескладної технологічної обробки, а також моделі та зразки, ремонтує натільну білизну (типу трусів і сорочок), столову та постільну (типу простирادل) білизну, рукавиці з різноманітних матеріалів на машинах або вручну відповідно до паспортів замовлень, державних стандартів, технічних умов і встановленої технології обробки. Обробляє та ремонтує підкладку, бортову й утеплювальну прокладку та стьобає хутрянний скрій з прокладкою, обметує зрізи деталей, петель на спеціальній машині, копіює лінії, які намітив закрійник, на симетричні деталі різними способами, пришиває гудзики з обмотуванням ніжки. Розпорює вироби та чистить деталі, склеює прямі розриви матеріалу. Виконує волого-теплову обробку дрібних деталей під час пошиття та ремонту різних виробів, чистить вироби у готовому вигляді. Усуває дрібні неполадки в роботі швейного устаткування, проводить його чищення та змащування.

Повинен знати: асортимент одягу; методи та прийоми пошиття, ремонту та волого-теплової обробки зазначених виробів; технологію обробки, види та властивості матеріалів, що використовуються; будову та правила експлуатації обладнання, що обслуговується.

Кваліфікаційні вимоги. Повна загальна середня освіта та професійно-технічна освіта без вимог до стажу роботи або повна загальна середня освіта та професійна підготовка на виробництві. Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією кравця 2 розряду - не менше 1 року.

§2.4 Функціональна карта на кравця 3-го розряду

Будь ласка, визначте трудові операції (та ступінь їх значимості), які виконує кравець 3-го розряду на підприємстві, а також необхідне обладнання, устаткування, інструменти і матеріали. Відповідно до трудових операцій узагальніть вміння і знання, що необхідні для виконання перелічених в таблиці функцій.

Таблиця. Функціональна карта на кравця 3-го розряду

№ з/п	Назва конкретної операції	Ступінь значимості				Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні матеріали	Необхідні інструменти
		1-низька	2-середня	3-висока	4-надвисока					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Традиційні трудові операції									
1.	Пошив за індивідуальними замовленнями спідниці					Шие за індивідуальними замовленнями спідниці; Обметує зрізи деталей, петель на спеціальній машині, копіює лінії, які	Технологічна послідовність виготовлення спідниць, асортимент одягу; методи	Швейна машина 22 кл ОМЗ, швейна машина 1022 кл, швейна машина		

1					<p>намітив закрійник, на симетричні деталі різними способами, пришиває гудзики з обмотуванням ніжки. Розпорює вироби та чистить деталі, склеює прямі розриви матеріалу.</p> <p>Виконує волого-теплову обробку дрібних деталей під час пошиття та ремонту різних виробів, чистить вироби у готовому вигляді.</p> <p>Усуває дрібні неполадки в роботі швейного устаткування, проводить його чищення та змащування.</p> <p>Дотримується вимог охорони праці.</p>	та прийоми пошиття, ремонту та волого-теплової обробки зазначених виробів; технологія обробки, види та властивості матеріалів, що використовуються; будова та правила експлуатації обладнання, що обслуговується.	97кл, швейна машина 335 кл «Текстима зигзаг», швейна машина 761 «Текстима петельная», швейна машина 51 кл, прасувальне робоче місце, праска	Деталі крою, нитки	Індивідуальний комплект інструментів для ручних робіт
1.2	Пошив за індивідуальними замовленнями брюки без підкладки				<p>Шие за індивідуальними замовленнями брюки без підкладки; обметує зрізи деталей, петель на спеціальній машині, копіює лінії, які намітив закрійник, на симетричні деталі різними способами, пришиває гудзики з обмотуванням ніжки. Розпорює вироби та чистить деталі, склеює прямі розриви матеріалу. Виконує волого-теплову обробку дрібних деталей під час пошиття та ремонту різних виробів, чистить вироби у готовому вигляді. Усуває дрібні неполадки в роботі швейного устаткування, проводить його чищення та змащування. Дотримується вимог охорони праці.</p>	Технологічна послідовність виготовлення брюк без підкладки, асортимент одягу; методи та прийоми пошиття, ремонт та волого-теплова обробка зазначених виробів; технологія обробки, види та властивості матеріалів, що використовуються; будова та правила експлуатації обладнання, що обслуговується.	Швейна машина 22 кл ОМЗ, швейна машина 1022 кл, швейна машина 97 кл, швейна машина 335 кл «Текстима зигзаг», швейна машина 761 «Текстима петельная», швейна машина 51 кл, прасувальне робоче місце, праска	Деталі крою, нитки	Індивідуальний комплект інструментів для ручних робіт

1.3	Пошив за індивідуальними замовленнями халати				<p>Шие за індивідуальними замовленнями халати; обметує зрізи деталей, петель на спеціальній машині, копіює лінії, які намітив закрійник, на симетричні деталі різними способами, пришиває гудзики з обмотуванням ніжки</p> <p>Розпорює вироби та чистить деталі, склеює прямі розриви матеріалу. Виконує волого-теплову обробку дрібних деталей під час пошиття та ремонту різних виробів, чистить вироби у готовому вигляді. Усуває дрібні неполадки в роботі швейного устаткування, проводить його чищення та змашування. Додержує вимог охорони праці.</p>	<p>Технологічна послідовність виготовлення халатів, асортимент одягу; методи та прийоми пошиття, ремонту та волого-тепловаобробки зазначених виробів; технологія обробки, види та властивості матеріалів, що використовуються; будова та правила експлуатації обладнання, що обслуговується.</p>	<p>Швейна машина 22 кл ОМЗ, швейна машина 1022 кл, швейна машина 97 кл, швейна машина 335 кл «Текстима зигзаг», швейна машина 761 «Текстима петельная», швейна машина 51 кл, прасувальне робоче місце, праска</p>	Деталі крою, нитки	Індивідуальний комплект інструментів для ручних робіт
1.4	Пошив за індивідуальними замовленнями сукні				<p>Шие за індивідуальними замовленнями сукні; обметує зрізи деталей, петель на спеціальній машині, копіює лінії, які намітив закрійник, на симетричні деталі різними способами, пришиває гудзики з обмотуванням ніжки. Розпорює вироби та чистить деталі, склеює прямі розриви матеріалу. Виконує волого-теплову обробку дрібних деталей під час пошиття та ремонту різних виробів, чистить вироби у готовому вигляді. Усуває дрібні неполадки в роботі швейного устаткування, проводить його чищення та змашування. Додержує вимог охорони праці.</p>	<p>Технологічна послідовність виготовлення сукні, асортимент одягу; методи та прийоми пошиття, ремонту та волого-теплової обробки зазначених виробів; технологія обробки, види та властивості матеріалів, що використовуються; будова та правила експлуатації обладнання, що обслуговується.</p>	<p>Швейна машина 22 кл ОМЗ, швейна машина 1022 кл, швейна машина 97 кл, швейна машина 335 кл «Текстима зигзаг», швейна машина 761 «Текстима петельная» швейна машина 51 кл, прасувальне робоче місце, праска</p>	Деталі крою, нитки	Індивідуальний комплект інструментів для ручних робіт

1.5	Пошив за індивідуальними замовленнями блузи нескладної технологічної обробки					Шие за індивідуальними замовленнями блузи нескладної технологічної обробки; обметує зрізи деталей, петель на спеціальній машині, копіює лінії, які намітив закрійник, на симетричні деталі різними способами, пришиває гудзики з обмотуванням ніжки. Розпорює вироби та чистить деталі, склеює прямі розриви матеріалу. Виконує волого-теплову обробку дрібних деталей під час пошиття та ремонту різних виробів, чистить вироби у готовому вигляді. Усуває дрібні неполадки в роботі швейного устаткування, проводить його чищення та змашування. Додержує вимог охорони праці.	Технологічну послідовність виготовлення блуз, асортимент одягу; методи та прийоми пошиття, ремонту та волого-теплової обробки зазначених виробів; технологію обробки, види та властивості матеріалів, що використовуються; будову та правила експлуатації обладнання, що обслуговується.	Швейна машина 22 кл ОМЗ, швейна машина 1022 кл, швейна машина 97 кл, швейна машина 335 кл «Текстима зигзаг», швейна машина 761 «Текстима петельная», швейна машина 51 кл, прасувальне робоче місце, праска	Деталі крою, нитки	Індивідуальний комплект інструментів для ручних робіт
2. Трудові операції, що виникли протягом останніх 1 – 2 років										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2.1	Прикріплювання та з'єднування деталей клейовим методом					Прикріплює та з'єднує деталі клейовим методом	Технологічна послідовність виконання операцій із з'єднування та прикріплення деталей, вимоги до якості швейних виробів; основні властивості; призначення та властивості клейових матеріалів; вимоги щодо якості основних та прикладних матеріалів та фурнітури, їх відповідність; будова прасок, інструментів, необхідних для виконання	Спеціальне обладнання для з'єднування деталей клейовим методом	Деталі крою	Індивідуальний комплект інструментів для ручних робіт

							операцій, правила експлуатації швейного обладнання.			
3. Перспективні трудові операції										
3.1	Використовування сучасних методів обробки швейних виробів новими технологічними операціями повузлової обробки					Використовує сучасні методи обробки швейних виробів новими технологічними операціями повузлової обробки	Сучасні методи обробки швейних виробів новими технологічними операціями повузлової обробки, вимоги щодо якості основних та прикладних матеріалів та фурнітури, їх відповідність; будова прасок, інструментів, необхідних для виконання операцій, правила експлуатації швейного обладнання.	Швейні машини фірми «Protex»: TY-C111-3/5 TY-8800-3/4-5 TY-457A TY-781/782/783 Професійна прасувальна система з парогенератором IRONINP SYSTEM	Деталі крою, нитки	Індивідуальний комплект інструментів для ручних робіт

Додаток 3.

**Порівняльна таблиця критеріїв розподілу професійних компетенцій за 2-м, 3-м та 4-м рівнями Європейської
рамки кваліфікацій та відповідних компетенцій кравця, що передбачені проектом Стандарту**

Професійні компетенції			
Знання		Навички	
Відповідно до ЄРК	Відповідно до рівнів кваліфікації професії «Кравець»	відповідно до ЄРК	Відповідно до рівнів кваліфікації професії «Кравець»
2 рівень	Початковий	2 рівень	Початковий
1	2	3	4

<p>Відтворювати і розуміти базові знання в якійсь області, діапазон знань обмежений фактами і базовими ідеями</p>	<ul style="list-style-type: none"> • загальні технічні умови і термінологія при виконанні ручних, машинних та волого-теплових робіт; • правила організації робочого місця; • вимоги до інструментів і пристроїв для виконання ручних, машинних та волого-теплових робіт; правила їх використання; • методи підбору голок і ниток відповідно матеріалу, який обробляється; • поняття про стібок, строчку та шов; • види ручних стібків, їх класифікація; • основні прийоми ручних стібків, строчок; • загальні технічні умови і термінологія при виконанні машинних робіт; • правила організації робочого місця при виконанні машинних робіт; 	<p>Використовувати уміння і ключові компетенції для виконання задач, коли дії регламентовані чіткими правилами, що описують процедури і стратегії</p> <p>Вибирати і використовувати базові</p>	<ul style="list-style-type: none"> • готувати робоче місце до виконання ручних, машинних та волого-теплових робіт; • підбирати голки і нитки відповідно матеріалу, який обробляється; • підбирати та правильно експлуатувати інструменти і пристрої для виконання ручних, машинних та волого-теплових робіт; • виконувати різні види ручних стібків та строчок відповідно до технічних умов та правил з питань охорони праці; • знати загальні технічні умови і
	<ul style="list-style-type: none"> • вимоги до швейного обладнання, інструментів і пристроїв для виконання машинних робіт; правила їх використання; • поняття про машинні стібки та строчки; класифікація машинних ниткових швів; • основні прийоми виконання різних машинних швів. • загальні технічні умови і термінологія при виконанні волого-теплових робіт; • правила організації робочого місця при виконанні волого-теплових робіт; • вимоги до основного обладнання та пристосувань для виконання волого-теплових; правила їх використання; • параметри волого-теплової обробки матеріалів на обладнанні з 	<p>методи, інструменти і матеріали</p>	<ul style="list-style-type: none"> • термінологію при виконанні машинних робіт; • виконувати машинні стібки, строчки та шви, знати класифікацію машинних ниткових швів; • виконувати різні види робіт при обробці столової, постільної білизни та швейних виробів господарсько-побутового асортименту, швейних виробів інтер'єрного призначення, поясних виробів без підкладки, поясних виробів на підкладці, натільної білизни та халатів

	електронагрвом; <ul style="list-style-type: none"> • поняття про основні види волого-теплових робіт; основні прийоми виконання різних видів прасувальних робіт; • технологію виготовлення столової, постільної білизни та швейних виробів господарсько-побутового асортименту, швейних виробів інтер'єрного призначення, поясних виробів без підкладки, поясних виробів на підкладці, натільної білизни та халатів, • 		відповідно до технічних умов та правил з питань охорони праці.
3 рівень	Базовий	3 рівень	Базовий
Застосовувати знання в якійсь області, що містить у собі матеріали, інструменти, устаткування, технології і деякі теоретичні поняття	<ul style="list-style-type: none"> • правила організації робочого місця при виконанні ручних, машинних та волого-теплових робіт; • опис зовнішнього вигляду блуз, суконь, жилетів; • специфікацію деталей крою блуз, суконь, жилетів; • загальні технічні умови пошиття блуз, суконь, жилетів; • технологію обробки блуз, суконь, жилетів. 	Використовувати діапазон умінь у конкретній області для виконання задач і демонструвати особисту інтерпретацію за допомогою добору й адаптації методів, інструментів та матеріалів.	<ul style="list-style-type: none"> • готувати робоче місце для виконання ручних, машинних та волого-теплових робіт; • підбирати та правильно експлуатувати сучасне високопродуктивне універсальне та спеціальне швейне устаткування, інструменти і пристрої для виконання робіт по обробці блуз, суконь, жилетів; виконувати різні види робіт при обробці блуз, суконь, жилетів відповідно до технічних умов та правил з питань охорони праці
4 рівень	Високий	4 рівень	Високий
Використовувати широкий діапазон практичних і теоретичних	<ul style="list-style-type: none"> • правила організації робочого місця при виконанні ручних, машинних та волого-теплових робіт; • опис зовнішнього вигляду жакетів, пальт демисезонних, пальт зимових, піджаків, корсетних виробів, виробів з шкіри, ексклюзивних моделей, колекційних, виставкових виробів, вечірніх та весільних 	Розробляти стратегічні підходи до завдань, що виникають у ході	<ul style="list-style-type: none"> • готувати робоче місце для виконання ручних, машинних та волого-теплових робіт; підбирати та правильно експлуатувати сучасне високопродуктивне універсальне та спеціальне швейне устаткування, інструменти і пристрої

<p>знань у певній галузі</p>	<p>ансамблів, театральних костюмів;</p> <ul style="list-style-type: none"> • специфікацію деталей крою жакетів, пальт • демисезонних, пальт зимових, піджаків, корсетних виробів, виробів з шкіри, ексклюзивних моделей, колекційних, виставкових виробів, вечірніх та весільних ансамблів, театральних костюмів загальні технічні умови пошиття блуз, суконь, жилетів; • технологію обробки жакетів, пальт демисезонних, пальт зимових, піджаків, корсетних виробів, виробів з шкіри, ексклюзивних моделей, колекційних, виставкових виробів, вечірніх та весільних ансамблів, театральних костюмів 	<p>трудової чи навчальної діяльності, шляхом застосування спеціальних знань і використання експертних інформаційних ресурсів</p> <p>Оцінювати результати в термінах використаного стратегічного підходу</p>	<p>для</p> <ul style="list-style-type: none"> • виконання робіт по обробці жакетів, пальт демисезонних, пальт зимових, піджаків, корсетних виробів, виробів з шкіри, ексклюзивних моделей, колекційних, виставкових виробів, вечірніх та весільних ансамблів, театральних костюмів • загальні технічні умови пошиття жакетів, пальт демисезонних, пальт зимових, піджаків, корсетних виробів, виробів з шкіри, ексклюзивних моделей, колекційних, виставкових виробів, вечірніх та весільних ансамблів, театральних костюмів; • виконувати різні види робіт при обробці жакетів, пальт демисезонних, пальт зимових, піджаків, корсетних виробів, виробів з шкіри, ексклюзивних моделей, колекційних, виставкових виробів, вечірніх та весільних ансамблів, театральних костюмів загальні технічні умови пошиття блуз, суконь, жилетів відповідно до технічних умов та правил з питань охорони праці
------------------------------	---	---	--

**Порівняльна таблиця критеріїв розподілу ключових компетенцій за 2-м, 3-м та 4-м рівнями Європейської
рамки кваліфікацій та відповідних компетенцій кравця, що передбачені проектом Стандарту**

Ключові компетенції							
Уміння учитися	Когнитивні	Автономія і відповідальність	Соціально-особистісні	Комунікативна і соціальна компетенція	Комунікативні	Професійні	Інформаційні, психомоторні
Відповідно до ЄРК	Відповідно до рівнів кваліфікації професії «Кравець»	Відповідно до ЄРК	Відповідно до рівнів кваліфікації професії «Кравець»	Відповідно до ЄРК	Відповідно до рівнів кваліфікації професії «Кравець»	Відповідно до ЄРК	Відповідно до рівнів кваліфікації професії «Кравець»
1	2	3	4	5	6	7	8
2 рівень	Початковий	2 рівень	Початковий	2 рівень	Початковий	2 рівень	Початковий

Шукати керівництво при навчанні	<ul style="list-style-type: none"> - Вміти вчитись. - Розуміти взаємозв'язок своїх знань, упорядковувати їх. - Вміти працювати з технічною літературою. - Критично відноситися до того чи іншого 	Брати на себе обмежену відповідальність за удосконалювання діяльності (трудова чи навчальна) у простих і стабільних контекстах і в рамках звичних і однорідних груп	<ul style="list-style-type: none"> - Володіти достатніми уважністю, зосередженістю та терплячістю під час виконання найпростіших трудових операцій. - Оцінювати соціальні звички, пов'язані зі здоров'ям, споживанням, навколишнім середовищем. - Вміти організовувати свою роботу та нести відповідальність за її результати на рівні 	Реагувати на прості, але докладні письмові й усні повідомлення	<ul style="list-style-type: none"> - Вміти написати анкету, заяву, резюме - Володіти прийомами спілкування в колективі. - Вміти виступити з повідомленням, поставити 	Вирішувати проблеми, використовуючи надану інформацію	<ul style="list-style-type: none"> - Уміти здійснювати пошук необхідної інформації за допомогою фахівця - Уміти здійснювати самостійний пошук необхідної інформації з різних інформаційних джерел. - Вміти орієнтуватися в інформаційних потоках, виділяти в них головне і другорядне - Вміти раціонально і ефективно виконувати
	аспекту життєдіяльності у суспільстві.		розуміння та повторення найпростіших трудових операцій <ul style="list-style-type: none"> - Бути терпимим до різних стилів життя оточуючих. - Бути здатним ефективно працювати у якості підлеглого. - Вміти організовувати свою роботу та нести відповідальність за її результати на рівні осмислення та виконання простих трудових операцій. 		запитання, коректно вести діалог		<p>робочі рухи; володіти прийомами підтримування м'язової витривалості.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Володіти звуковою чутливістю. - Володіти зоровою пам'яттю та здатністю до розпізнавання кольорів. - Вміти орієнтуватися у часі при виконанні простих трудових операцій.
3 рівень	Базовий	3 рівень	Базовий	3 рівень	Базовий	3 рівень	Базовий
Брати на себе відповідальність за	-Поставити мету й організувати її	Брати на себе відповідальність за виконання задач і	<ul style="list-style-type: none"> - Здійснювати самоконтроль. - Володіти елементами психологічної грамотності 	- Створювати (чи реагувати	Вміти логічно мислити, займатися	Вирішувати проблеми, використовуючи добре	- Уміти організовувати, перетворювати, зберігати та передавати необхідну інформацію

власне навчання	досягнення. - Вміти планувати та аналізувати свою діяльність. - Володіти здатністю підбору колірної гами, сполучення кольорів	демонструвати деяку самостійність у трудовій діяльності і навчанні в рамках контекстів, що, як правило, стабільні, але містять у собі фактори, що змінюються	- Знати й розуміти професійні етичні норми.	на) докладні письмові й усні повідомлення - Брати відповідальність за власне розуміння і поведіння	позицію в дискусіях і відстоювати свою власну думку.	відомі джерела інформації, приймаючи в увагу соціальні аспекти	- Володіти моторно - м'язовою координацією рухів на рівні відтворення та набуття первинного досвіду трудової діяльності. - Володіти зоровою й структурною пам'яттю. - Володіти вибірковою звуковою чутливістю та площинним окоміром
4 рівень	Високий	4 рівень	Високий	4 рівень	Високий	4 рівень	Високий
Демонструвати самокероване навчання	- Вміти складати та читати логічно-змістові схеми і таблиці. - Вміти самостійно здобувати нові знання та вміння. - Володіти композиційно-конструктивними засобами та прийомами художньої графіки - Вміти розробляти і	- Керувати власною роллю (під керівництвом) при виконанні трудової чи навчальної діяльності, контексти якої, як правило, передбачувані, і їх мається безліч факторів, що приводять до змін, а також є взаємозалежні фактори - Робити припущення щодо поліпшення результатів	- Вміти використовувати наявні ресурси для досягнення поставлених завдань. - Вміти оцінювати різні стилі та напрями моди. - Бути впевненим у собі, наполегливим у досягненні цілі - Проявляти гнучкість за умов швидких змін на ринку праці. - Вміти самостійно, оригінально та критично мислити, вирішувати питання в нестандартних ситуаціях. - Бути готовим впроваджувати нові ідеї й інновації для досягнення мети.	- Створювати (і відповідати на) докладні письмові й усні повідомлення - Брати відповідальність за власне розуміння і поведіння	- Володіти способами спільної діяльності в групі; бути активним та ініціативним - Вміти приймати рішення, улагоджувати розбіжності і конфлікти.	Вирішувати проблеми, інтегруючи інформацію з експертних джерел з обліком значимих соціальних і етичних аспектів	- Вміти використовувати нові інформаційні технології з професії. - Уміти відбирати, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію - Володіти моторно - м'язовою координацією рухів на рівні відтворення та набуття стійкого досвіду трудової діяльності. - Володіти об'ємним окоміром - Володіти наочно-образною пам'яттю та абстрактною уявою.

	<p>виконувати творчі проекти, перспективні програми.</p> <p>- Продувати нетрадиційні підходи в сфері пошиття сучасного одягу.</p>	<p>- Здійснювати контроль за стандартною трудовою діяльністю інших і брати відповідальність за навчання інших</p>	<p>- Вміти організувати інших людей працювати спільно заради досягнення поставленої мети.</p> <p>- Брати відповідальність за організацію та якість роботи й навчання інших робітників.</p> <p>- Вміти передати свій досвід іншим працівникам.</p>				
--	---	---	---	--	--	--	--

2.2 Функціональна карта на професії «Маляр», «Штукатур», «Лицювальник-плиточник»

№ з/п	Назва конкретних операцій	Ступінь значимості				Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні інструменти, матеріали	Необхідні пристосування
		1 – низька	2 – середня	3 – висока	4 – найвища					
Штукатур II розряду										
1	Традиційні трудові операції									
1.1	Підготовка до виконання штукатурних робіт вручну.			+		Накидання та розрівнювання розчину, затирання і розгладжування штукатурки.	Інструменти для виконання штукатурних робіт вручну, пристосування та інвентар .	Ящик для розчину, сита,поміст,пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Кельма, відрізочка, ківш штукатурний, сокіл, півтерки, терки, гладилки, щітка-макловиця, скребачки, штукатурна лінійка, рустівка.	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.
1.2	Підготовка поверхонь під обштукатурення			+		Обробка шлакоблочних поверхонь, усунення з поверхонь різних плям.	Допустимих відхилень поверхень за вертикаллю і горизонталлю, технологія насичення, правила ТБ .	Ящик для розчину, сита,поміст,пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Кельма, відрізочка, ківш штукатурний, сокіл, пів терки, терки, гладилки, щітка-макловиця, скребачки, штукатурна лінійка, рустівка.	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.

1. 3	Накидання розчину навкидь.		+			Накидання розчину навкидь штукатурною лопаткою з ящика на стіни на різних рівнях.	Послідовність технологічних прийомів накидання розчину навкидь кельмою на стіни, правила ТБ.	Ящик для розчину, сита,поміст,пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Кельма або штукатурна лопатка, рівні штукатурний, сокіл, фасоні пів терки, штукатурна лінійка, будівельний висок, рівні, кутники.	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.
1. 4	Накидання розчину намазуванням.		+			Намазування розчину вручну, намазування розчину соколом на стіни, намазування розчину соколом на стелі,	Критеріїв самоконтролю намазування розчину на стіни і стелю.	Ящик для розчину, сита,поміст,пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Кельма або штукатурна лопатка, рівні штукатурний, сокіл, фасоні пів терки, штукатурна лінійка, будівельний висок, рівні, кутники.	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.
1. 5	Розрівнювання розчину		+			Розрівнювання розчину пів терками і соколами на стінах і стелі.	Критеріїв самоконтролю за дотриманням якості обштукатурюван ня поверхонь.	Ящик для розчину, сита,поміст,пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Півтероки, сокол, маяки.	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.
2. Трудові операції, що виникли протягом останніх 1-2 років										
2. 1	Виконання штукатурних робіт з використанням сумішей «Полімер»			+		Підготовка поверхні накидання розчину, затирання і розгладжування штукатурки.	Критеріїв самоконтролю за дотриманням якості обштукатурюван ня поверхонь.	Ящик для розчину, сита,поміст,пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Кельма, металева, шпатель сталевий, шпатель гумовий, лінійка сталева, терка, гумова губка, дрібний наждачний папір,	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.
3 Перспективні трудові операції										

3. 1	Фактурне виконання настінних покриттів 'Senideco'			+		Підготовка поверхні накладання розчину, затирання і розгладжування штукатурки.	Характеристика покриття 'Senideco'	Ящик для розчину, сита, поміст, пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Комплект штукатурки, пластиковий шпатель, готові суміші 'Senideco'.	
Штукатур III розряду										
1 Традиційні трудові операції										
1. 1	Підготовка та обштукатурення поверхонь вручну			+		Готування під обштукатурення металевих каркасів для перегородок і підвісних стель. Готування під обштукатурення металевих каркасів карнизів. Виконувати технологічні операції з обштукатурювання сітчастих поверхонь.	Знати особливості обштукатурювання сітчастих поверхонь.	Ящик для розчину, сита, поміст, пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Цементні розчини, штукатурні розчини, сокіл, кельма, півтерок, ковш.	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.
1. 2	Механізація штукатурних робіт.			+		Обробка шлакобетонних поверхонь,	Будова механізмів для приготування	Ящик для розчину, сита, поміст, пересувний. Механізм для	Кельма, відрізочка, ківш штукатурний, сокіл, пів терки,	Правило, сталеві марки,

						усунення з поверхонь різних плям.	поверхонь під обштукатурювання. Принцип роботи цих механізмів.	підготовки поверхонь під обштукатурення. Механізм для просіювання заповнювачів. Механізм для приготування розчинів. Діафрагмові розчинонасоси. Бездіафрагмові розчинонасоси. Пневматичні форсунки. Безкомпресорні форсунки прямо струминної дії. Пересувні штукатурні станції. Ручні машини для опорядження штукатурного шару. Риштування колиски.	терки, гладилки, щітка-макловиця, скребачки, штукатурна лінійка, рустівка.	маяки, малки, профілі.
1. 3	Накидання розчину навкидь.		+			Накидання розчину навкидь штукатурною лопаткою з ящика на стіни на різних рівнях.	Послідовність технологічних прийомів накидання розчину навкидь кельмою на стіни, правила техніки безпеки під час виконання прийомів накидання розчину кельмою на стіни.	Ящик для розчину, сита, поміст, пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Кельма або штукатурна лопатка, рівні штукатурний, сокіл, фасоні пів терки, штукатурна лінійка, будівельний висок, рівні, кутники.	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.

1. 4	Накидання розчину намазуванням.			+		Намазування розчину вручну, намазування розчину соколом на стіни, намазування розчину соколом на стелі.	Критеріїв самоконтролю намазування розчину на стіни і стелю.	Ящик для розчину, сита, поміст, пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Кельма або штукатурна лопатка, рівні штукатурний, сокіл, фасоні пів терки, штукатурна лінійка, будівельний висок, рівні, кутники.	Правило, сталіві марки, маяки, малки, профілі.
1. 5	Розрівнювання розчину.			+		Розрівнювання розчину півтерками і соколами на стінах і стелі.	Критеріїв контролю за дотриманням якості обштукатурювання поверхонь.	Ящик для розчину, сита, поміст, пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Півтерки, сокол, правило, малки.	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.
2 Трудові операції, що виникли протягом останніх 1-2 років										
2. 1	Виконання декоративних покриттів «Барокко», «Лувр»			+		Уміти користуватися інструментом.	Технологія та галузь застосування.	Ящик для розчину, сита, поміст, пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Нанесення пластмасовими шпателями, створюючи фактуру шпателем.	
3	Перспективні трудові операції									
3. 1	Опорядження поверхні кольоровою штукатуркою(паропроникна, незаймиста, вологостійка).			+		Уміти користуватися інструментом.	Технологія та галузь застосування.	Ящик для розчину, сита, поміст, пересувний різновисотний столик, двовисотний столик, двовисотний столик, універсальний столик.	Нанесення пластмасовими шпателями, створюючи фактуру шпателем.	

Професія: Штукатур IV розряду

№ з/п	Назва конкретних операцій	Ступінь значимості				Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні інструменти, матеріали	Необхідні пристосування
		1 – низька	2 – середня	3 – висока	4 – найвища					
1 Традиційні трудові операції										
1.1	Обштукатурення поверхні та ремонт штукатурки.			+		Виконувати роботи середньої складності під час обштукатурювання поверхонь та ремонту штукатурки. а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці; б) дотримуватись норм технологічного процесу; в) не допускати браку в роботі; г) знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення	Склад та способи приготування декоративних розчинів, розчинів для штукатурки спеціального призначення та бетонів для торкретування; види та властивості сповільнювачів та прискорювачів тужавлення; властивості розчинів з хімічними домішками (хлористі розчини, розчини з додаванням поташу,	Ящик для розчину, сита, поміст, пересувний. Механізм для підготовки поверхонь під обштукатурення. Механізм для просіювання заповнювачів. Механізм для приготування розчинів. Діафрагмові розчинонасоси. Бездіафрагмові розчинонасоси. Пневматичні форсунки. Безкомпресорні форсунки прямо струминної дії.	Цементні розчини, штукатурні розчини, сокіл, кельма, півтерок, ковш. Кельма, відрізочка, ківш штукатурний, сокіл, пів терки, терки, гладилки, щітка-макловиця, скребачки, штукатурна лінійка, рустівка.	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.

						робіт; д)використовувати в разі необхідності засоби попе-редження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо); є)знати інформаційні технології.	хлористого кальцію) та правила користування ними; способи виконання поліпшеної штукатурки; способи промаячування поверхонь; будову розчинонасосів, цемент-гармати та форсунок до них; будову затиральних машин; вимоги до якості штукатурних робіт; способи механізованого нанесення розчинів й торкретування поверхонь.	Пересувні штукатурні станції. Ручні машини для опорядження штукатурного шару. Риштування колиски.		
2 Трудові операції, що виникли протягом останніх 1-2 років										
2.1	Нанесення декоративної штукатурки зі створенням фактури «Короїд»				+	Виконувати роботи середньої складності під час обштукатурювання поверхонь та ремонту штукатурки	Склад та способи приготування декоративних розчинів, розчинів для штукатурки спеціального призначення	Ящик для розчину, сита, поміст, пересувний.	Кельма, відрізочка, ківш штукатурний, сокіл, півтерки, терки, гладилки, щітка-макловиця, скребачки, штукатурна	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.

									лінійка, рухівка.	
3 Перспективні трудові операції										
3.1	Улаштування паливних підлог.				+	Виконувати роботи середньої складності	Склад та способи приготування розчинів спеціального призначення	Суха суміш.	Кельма, відрізочка, ківш штукатурний, сокіл, пів терки, терки, гладилки,	Правило, сталеві марки, маяки, малки

Професія: Штукатур V розряду

№ з/п	Назва конкретних операцій	Ступінь значимості				Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні інструменти, матеріали	Необхідні пристосування
		1 – низька	2 – середня	3 – висока	4 – найвища					
1	Традиційні трудові операції									
1.1	Поліпшене обштукатурювання та ремонт штукатурки.			+		Виконувати складні роботи під час обштукатурювання поверхонь та ремонту штукатурки. А) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці; б) дотримуватись норм технологічного процесу; в) не допускати браку в роботі; г) знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці	Способи виконання високоякісної штукатурки; технологію та способи декоративного обштукатурювання фасадів; прийоми розмічання та розплановування поверхонь фасаду й внутрішніх поверхонь; будову шаблонів для витягування тяг;	Вібросито СО-18 (СО-34) Перетворювач частоти струму С-572 (VI-75Б) Розчинозмішувач СО-23Б (СО-46А) Грохот ексцентриковий для просіювання піску С-441 Компресор СО-7А (СО-62) Вапногасник СБ-29 (СМ-1247А)	Ковш для опоряджувальних робіт Лопатка штукатурна Молоток штукатурний Молоток для насікання поверхонь Електровідбійний	Правило, сталеві марки, маяки, малки, профілі.

						<p>й навколишнього середовища, додержуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;</p> <p>д) використовувати в разі необхідності засоби попередження й усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);</p> <p>є) знати інформаційні технології.</p>	<p>способи виконання штукатурок спеціального призначення (гідроізоляційних, газоізоляційних, звуковбирних, термостійких, рентгенопроникних тощо).</p>		<p>молоток ІЕ-4207</p> <p>Затиральна машина СО-86А (СО-112, ІП-2101А)</p> <p>Ручна електрична щиткова шліфувальна машина</p> <p>Піскоструминний апарат</p> <p>Перфоратор</p> <p>Міксер із насадкою</p> <p>Бучарда</p> <p>штукатурна</p> <p>Зубило-скарпель</p> <p>Інструмент для прорізування рустів на поверхнях (комплект)</p> <p>Махова щітка</p> <p>Щітка-</p> <p>макловиця</p>	
2 Трудові операції, що виникли протягом останніх 1-2 років										

2.1	Накидання торкрет-штукатурки.				+	Способи виконання високоякісної штукатурки; технологію та способи декоративного обштукатурювання фасадів;	Виконувати складні роботи під час обштукатурювання поверхонь та ремонту штукатурки.	Вібросито СО-18 (СО-34) Перетворювач частоти струму С-572 (VI-75Б) Розчинозмішувач СО-23Б (СО-46А) Грохот ексцентриковий для просіювання піску С-441 Компресор СО-7А (СО-62)		
2.2	Залізнення цементної штукатурки				+	Способи виконання високоякісної штукатурки; технологію та способи декоративного обштукатурювання фасадів; пр	Виконувати складні роботи під час обштукатурювання поверхонь та ремонту штукатурки.	Вібросито СО-18 (СО-34) Перетворювач частоти струму С-572 (VI-75Б) Розчинозмішувач СО-23Б (СО-46А) Грохот ексцентриковий для просіювання піску С-441 Компресор СО-7А (СО-62)	Кельма, метал ева гладилка, металева терка, сито.	
3 Перспективні трудові операції										

3.1	Торкретування поверхні.				+	Способи виконання високоякісної штукатурки; технологію та способи декоративного обштукатурювання фасадів;	Виконувати складні роботи під час обштукатурювання поверхонь та ремонту штукатурки.	Вібросито СО-18 (СО-34) Перетворювач частоти струму С-572 (VI-75Б) Розчинозмішувач СО-23Б (СО-46А) Грохот ексцентриковий для просіювання піску С-441 Компресор СО-7А (СО-62)		
3.2	Обштукатурення поверхонь спеціальними розчинами.				+	Способи виконання високоякісної штукатурки; технологію та способи декоративного обштукатурювання фасадів;	Виконувати складні роботи під час обштукатурювання поверхонь та ремонту штукатурки.	Вібросито СО-18 (СО-34) Перетворювач частоти струму С-572 (VI-75Б) Розчинозмішувач СО-23Б (СО-46А) Грохот ексцентриковий для просіювання піску С-441 Компресор СО-7А (СО-62)	Кельма,металева гладилка, металева терка, сито.	

Професія: Маляр II розряду

№ з\п	Назва конкретних операцій	1 – низька	2 – середня	3 – висока	4 – найвища	Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні інструменти, матеріали	Необхідні пристосування
1 Традиційні трудові операції										
1.1	Очищення поверхонь			+		Користування інвентарем, робочими інструментами, контрольно-вимірними засобами	Види основних матеріалів і сумішей, що застосовуються під час очищення поверхонь.	Поміст пересувний, поміст різновисотний, універсальний столик.	Шпателі металеві, щітки, ганчір'я, скребки	Пилосос, інструмент з компресором
1.2	Згладжування поверхонь пристроєм для шліфування, пемзою			+		Користуватись шліфувальною теркою, пемзою	Призначення та спосіб використання необхідних інструментів та пристосувань для даного виду робіт	Поміст пересувний, універсальний столик	Терка шліфувальна, пемза, шітка-макловиця	
1.3	Прооліфлення поверхонь пензлем і валиком			+		Наносити оліфу на поверхні стін та стелі	Склад та призначення оліфи, спосіб використання необхідного інструменту.	Поміст пересувний, столик універсальний	Пензлик-ручник, рогожана щітка, махова щітка	

1.4	Підмазування окремих місць			+		Вміти наносити підмазувальну суміш на поверхні, вміти готувати суміші	Знати склад, призначення підмазувальних паст, назви та спосіб використання інструментів	Універсальні столики, поміст пересувний	Шпателі металеві, терка, дріль з насадкою.	
1.5	Зскрібання старої фарби, розшивання тріщин.			+		Уміти очищати поверхні різними способами, уміти користуватись різними інструментами та матеріалами.	Способи очищення, технологію виконання, назви та принцип дії пристосувань інструментів, матеріалів, розчинів.		Скребок, шпатель, шліфувальний пристрій, пензлик, рукавиці, респіратор, хімічні розчини пасти, суміші для очищення поверхонь.	Фен

Професія: Маляр III розряд

№ з\п	Назва конкретних операцій	1 – низька	2 – середня	3 – висока	4 – найвища	Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні інструменти, матеріали	Необхідні пристосування
1 Традиційні трудові операції										

1.1	Приготування та перетирання шпаклювальних сумішей.			+		Вміти користуватися дрилем з насадкою, готувати суміш вручну.	Принцип дії міксера, дрилі, технологію приготування шпаклювальної суміші правила ТБ.	Шпателі різні, ємкість для приготування шпаклівки, суміші, суха суміш, вода.	Шпателі різні, ємкість для приготування шпаклівки. суміші, суха суміш, вода.	Міксер електричний, дріль з насадком.
1.2	Шпаклювання поверхонь вручну			+		Вміти наносити шпаклювальну суміш різними способами	Види та призначення суміші, інструментів, знати способи нанесення	Універсальні столики, поміст пересувний, різновисотний	Ємкість для суміші, шпателі, пів терок з гумовим лезом, шпаклювальна суміш.	
1.3	Ґрунтування поверхонь пензлем, валиком, фарбопультотом ручним.			+		Наносити ґрунтуючу суміш, розтушовувати її, вміти користуватися інструментом, ручним фарбопультотом.	Склад ґрунтуючої суміші її призначення, назви та призначення необхідних інструментів.	Махові щітки, відра, ґрунтуючі суміші.	Махові щітки, відра, ґрунтуючі суміші.	
1.4	Шліфування поверхні			+		Користуватися шліфувальною теркою, шкуркою, шліфувальним пристроєм, пемзою.	На вигляд, чи підлягає поверхня шліфуванню, технологію виконання шліфування.	Шліфувальна терка, шкурка, пемза, шліфувальний пристрій.	Шліфувальна терка, шкурка, пемза, шліфувальний пристрій.	
1.5	Обрізання кромки шпалер. Обклеєння стін			+		Користуватися шпалерним ножом	Вимоги до вигляду обклеєної	Шпалерний ніж, ножиці.	Шпалерний ніж, ножиці.	

	папером						поверхні, технологію виконання обрізання кромки.			
1.6	Покривання поверхонь лаками на бітумній основі.			+		Уміти наносити лакові суміші, користуватися різними інструментами	Класифікацію лако-фарбних матеріалів, призначення, назви та спосіб застосування інструментів, знати правила Т Б.		Щітка, (пістолет- фарборозпилю вач), валик.	Ручний фарбопульт.
2.Трудові операції, що виникли протягом 1-2 років										
2.1	Фарбування поверхонь фарбою «Прималекс Полар»				+	Працювати з фарбою цієї фірми, розводити фарбу.	Способи підготовки різних поверхонь під водне фарбування, вимоги до якості опорядженої поверхні.	Столики, помости, ємкість для розведення фарби, води.	Щітка, щітка- пензлик.	Пневмовалик з подовженою ручкою.
2.2	Опорядження зовнішніх та внутрішніх кутів із застосуванням контршульців.			+		Закріплювати контрашульци на кутах, готувати штукатурну суміш.	Необхідні інструменти, способи вирізання стиків кутів.	Столики, помости, ємкості для суміші.	Шпателі різні, контрашульци.	Електродріль насадкою.
3Перспективні трудові операції										
3.1	Опорядження поверні системою «Люм'єр»			+		Застосування інструментів для створення бажаної	Характеристик а високодекора- тивного	Столики, помости, ємкості для суміші	Нормо- комплект маляра, щітки, валики.	

						структури.	опорядження інтер'єрів.			
3.1	Опорядження фасадів кольоровою штукатуркою «Ренотекс»			+		Наносити штукатурку валиком.	Вимоги до якості поверхні, вимоги правил ТБ.	Столики, помости, ємкості для суміші	Нормо-комплект маляра, щітки, валики.	Електродріль насадкою.
Професія: Маляр ІУ розряду										
№ з\п	Назва конкретних операцій	1 – низька	2 – середня	3 – висока	4 – найвища	Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні інструменти, матеріали	Необхідні пристосування
1. Традиційні трудові операції										
1.1	Шпаклювання, прооліфлення та ґрунтування поверхонь механізованим способом			+		Виконувати роботи зі шпаклювання та ґрунтування поверхонь середньої складності.	Вимоги до якості матеріалів і сумішей, будову та правила експлуатації машин	Помости пересувні, столики універсальні	Шпателі різні, щітки-макловиці, валики	
1.2	Фарбування поверхонь пензлями, валиком ручним фарбопультотом.			+		Користуватися ручним та електрофарбопультотом	Знати принцип дії ручного фарбопультоту, технологію виконання робіт, склад та призначення фарбувальних	Столик – драбина, універсальний столик для фарбування на сходових клітках	Пензлі різні, валики, щітка махова	

							сумішей			
1.3	Фарбування за трафаретом			+		Виготовлення трафаретів, прикрашання малюнком фриз і бордюр, вміння використовувати трафарети, підбирати Інструмент	Види трафаретів, способи приготування суміші для трафаретних малюнків, як збільшити малюнок, технологію зафарбування	Столик – драбина, універсальний столик для фарбування на сходових клітках, ємкість для фарби.	Пензель ручник шнур розмічальний, лінійка, лист скла, скальпель, пензель трафаретний, калька, цупкий папір, фарба.	
1.4	Обклеювання поверхонь стін шпалерами, заміна шпалер			+		Підготувати шпалери, підібрати колір, приготувати клеєву суміш, користуватися інструментом	Інструмент, інвентар та пристосування для шпалерних робіт, технологія обклеєння стін та стелі, види і класифікацію шпалер, правила Т Б	Помости пересувні, столики універсальні	Валик гумовий, валик кутовий, валик стиковий, щітка макловиця, губка, шпалерний ніж, скребок, шпатель, рулетка, висок	Парова пластина для видалення шпалер, пристосування для намазування шпалер клеєм.
1.5	Фарбування вікон олійною фарбою			+		Підбір фарб, користування інструментами.	Кваліфікаційна характеристика фарби, її склад, інструмент, вимоги до поверхонь, які підлягають фарбуванню.	Помости пересувні, столики універсальні	Пензель ручник шнур розмічальний, лінійка, лист скла, скальпель, ємкість для фарби, пензель трафаретний,	

									калька,цупкий папір,фарба.	
2 Трудові операції, що виникли протягом 1-2 років										
2.1	Опорядження поверхонь шпаклювальною сумішшю зі своренням фактерного малюнку.				+	Виконувати опорядження сумішшю «КБІ», досягати необхідної фактури.	Вимоги до якості та зовнішнього вигляду готової поверхні, правила ТБ, прийоми створення фактури.	Помости пересувні, столики універсальні, ємкості для приготування суміші.	Терки різні, щітка-макловиця, шпателі, пензлі, валики.	
3 Перспективні трудові операції										
3.1	Фресковий розпис на стінах.				+	Наносити вручну мінеральну шпаклівку, обирати підходящу фактуру для обраного інтер'єру.	Основні зразки фактури для розпису, перелік необхідних інструментів.	Помости пересувні, столики універсальні	Шпетелі,напів-терки,щітка-макловиця	Електродріль з насадкою.
3.2	Опорядження стін та стелі фольгою.				+	Користуватися інструментами для розкрою фольги.	Прийоми розкрою фольги,вимоги до поверхонь, що підлягають опорядженню фольгою.	Помости пересувні, столики універсальні	Ніж малярний, рівень, брусок дерев'яний, шурупи, клей.	Електродріль з насадкою.

Професія: Лицювальник II розряду

№ з/п	Назва конкретних операцій	Ступінь значимості	Уміння	Знання	Необхідне обладнання,	Необхідні інструменти,	Необхідні пристосування
-------	---------------------------	--------------------	--------	--------	-----------------------	------------------------	-------------------------

		1 – низька	2 – середня	3 – висока	4 – найвища			устаткування	матеріали	
1 Традиційні трудові операції										
1.1	Сортування плиток за розміром, кольором, сортом.			+		Приготування розчину вручну за заданим складом.	Види основних матеріалів, що застосовуються для облицювання плиткою; правила приготування розчину вручну.	Ручний візок, металевий ящик, ящик-візок		
1.2	Приготування вручну розчинів із сухих сумішей та мастик за заданою технологією.			+					Сухі суміші, вода, мірний стакан, кельма, лопатка.	Шаблон.
1.3	Підготування поверхні основи під лицювання			+				Віброрейка, ручний каток, робочий бачок, візок, правило з виском,	Молоток, скарпель, металічна щітка, сталевий шпатель,	

								бульбашко вий рівень, еталонний конус.	цементний розчин, розчин соляної кислоти або кальцинованої соди.	
2 Трудові операції, що виникли протягом 1-2 років										
2.1	Приготування клеючих розчинів із сухих сумішей.			+		Приготування розчину вручну за заданим складом.	Правила приготування розчину вручну	Ручний візок, металевий ящик, ящик-візок	Сухі суміші, вода, мірний стакан, кельма, лопатка.	

Професія: Лицювальник III розряду

№ з/п	Назва конкретних операцій	Ступінь значимості				Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні інструменти, матеріали	Необхідні пристосування
		1 – низька	2 – середня	3 – висока	4 – найвища					
1 Традиційні трудові операції										

1.1	Приготування розчинів і мастик для закріплення плиток.		+			Уміння роботи з рівнем, прийоми встановлення і закріплення	Властивості соляної кислоти та припустиму міцність розчину,	Ємкість для приготування суміші	Шпатель зубчатий, змішувач, плитко різ, зубило, молоток, сітка, розчин, дюбеля,.	Будівельно-монтажний пістолет.
1.2	Облицювання прямолінійної поверхні стін та підлоги за підготовленими маяками.			+		плиток., приготування розчину, використання соляної кислоти.	способи встановлення та закріплення плиток, вимоги до якості облицювання, прийоми робіт из рівнем, візначати рувенб чистої пдлоги.			
1.3	Перерубування та прорубування плитки з підточуванням кромки.		+							
1.4	Свердління отворів у плитках.		+							
1.5	Заповнення розчином швів між		+							

	плитками.									
1.6	Приготування розчинів для промивання облицьованих поверхонь.		+							
1.7	Натягування металевої сітки та обмазування її розчином.		+							
1.8	Улаштування вирівнюючого шару.		+							
1.9	Облицювання підлоги плитками з литого каменю.			+						
2Трудові операції,що виникли протягом 1-2 років										
2.1	Грунтування поверхні (основ) перед нанесенням плитки на стіни та підлогу рідкою грунтовкою.					Вміти наносити шпаклювальну суміш різними способами	Види та призначення суміші, інструментів, знати способи нанесення	Універсальні столики, поміст пересувний, різновисотний	Валик, щітка – макловиця, пензлі.	

3 Перспективні трудові операції										
3.1	Грунтовка стін і підлоги глибокопроникаючою грунтовкою фірм Ceresit, KBI.					Вміти наносити шпаклювальну суміш різними способами	Види та призначення суміші, інструментів, знати способи нанесення	Універсальні столики, поміст пересувний, різновисотний	Валик, щітка – макловиця, пензлі.	

Професія: Лицювальник IV розряду

№ з/п	Назва конкретних операцій	Ступінь значимості				Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні інструменти, матеріали	Необхідні пристосування
		1 – низька	2 – середня	3 – висока	4 – найвища					
1 Традиційні трудові операції										
1.1	Провішування та промаячування поверхні.			+		Розбивання, провішування та промаячування	Способи розбивання, провішування та		Висок, шнур, будівельний рівень, рейка.	

1.2	Облицювання суцільних прямолінійних поверхонь на розчинах та мастиках з шириною швів до 2мм.			+		горизонтальних та вертикальних поверхонь; установлювання та закріплення фасонних плиток; ремонт підлог та заміна облицовувальних плиток; облицювання склом «марблін».	промаячування горизонтальних та вертикальних поверхонь; способи установлювання та закріплення фасонних плиток; правила ремонту підлог та заміни облицовувальних плиток; способи облицювання склом «марблін»; основи будови машин для вібровдавлування плиток.			
1.3	Установлювання фасонних плиток.			+						
1.4	Укладання фризу простого рисунку з розміткою.			+						
1.5	Облицювання пілястр, ніш та ін. дрібних поверхонь.			+						
1.6	Облицювання підлог із застосуванням машин для вібровдавлування плиток.		+							

1.7	Заміна облицювальних плиток. Ремонт плиточник підлог.		+							
2 Трудові операції, що виникли протягом 1-2 років										
2.1	Облицювання фасадів клінкерною плиткою.				+	Користування інструментом.	Прийоми облицювання поверхонь, правила ТБ, вимоги до зовнішнього вигляду опоряджених поверхонь.	Помости пересувні, столики універсальні, риштування.	Шпатель зубчастий, рівень, висок, рейка-правило, водяний рівень.	Пояс монтажний, електродриль з насадкою, плиткоріз

Професія: Лицювальник Врозраду

№ з/п	Назва конкретних операцій	Ступінь значимості				Уміння	Знання	Необхідне обладнання, устаткування	Необхідні інструменти, матеріали	Необхідні пристосування
		1 – низька	2 – середня	3 – висока	4 – найвища					
1 Традиційні трудові операції										
1.1	Розпланування поверхні під укладання за заданим рисунком.			+		Розмічання та розпланування під декоративне облицювання та під облицювання криволінійної поверхні; декоративне	Способи розмічання та розпланування під декоративне облицювання криволінійної поверхні; способи декоративного		Шпатель зубчатий, розчин, кутник, рейка, штирі, шнур, молоток, рівень, лопатка, щітка, плитка.	
1.2	Настилення підлог килимовою керамікою.			+						

1.3	Розпланування поверхні та укладання фризів будь-якого рисунку.			+		облицювання.	облицювання.	Пластикові кути.		
1.4	Декоративне облицювання плитками.			+					Шпатель, розчин, електрозмішувач.	
2 Трудові операції, що виникли протягом 1-2 років										
2.1	Улаштування декоративних зовнішніх та внутрішніх пластикових кутів			+		Розмічання та розпланування під декоративне облицювання	Способи розмічання та розпланування під декоративне облицювання	Пластикові кути	Шпатель, розчин.	Електрозмішувач.

Додаток

Визначення значущості операцій

№ з/п	Назва компетенції	Дуже важливі	Важливі	Мабуть, не важливі	Не важливі
1	Виконання роботи в нестандартних ситуаціях	+			
2	Навички працевлаштування за фахом	+			
3	Відповідальність за організацію та якість роботи інших робітників		+		
4	Відповідальність за навчання інших робітників		+		
5	Підприємницькі компетенції		+		
6	Брати на себе відповідальність за виконання завдань на роботі	+			
7	Здатність адаптуватися до потреб у нових умовах на ринку праці	+			
8	Уміння вчитись	+			
9	Знання іноземних мов		+		
10	Робота в команді		+		
11	Управлінські навички в			+	

	роботі				
12	Навички розв’язання проблем та критичного мислення в роботі	+			
13	Відповідальність	+			
14	Ініціативність	+			
15	Вміння роботи з клієнтами	+			
16	Виявляти творчість в роботі		+		
17	Вміння планувати робочу діяльність		+		
18	Вміння передавати досвід		+		
19	Працювати в бригаді робітників зі схожим досвідом		+		
20	Працювати самостійно за повної або майже повної відсутності нагляду		+		
21	Навички пошуку інформації		+		
22	Користуватись навичками вирішення конфліктів		+		
23	Застосовувати навички спілкування		+		

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Асмолов А.Г. Системно-деятельный поход к разработке стандартов нового поколения // Педагогика.– 2009.– № 4.– С. 18-22.
2. Баранников А.В. Реформы и стандарты образования в правовом контексте (опыт зарубежных стран) // Педагогика.– 2009.– № 4.– С. 114-126.
3. Біла книга національної освіти України: проект.– К. : АПН України, 2009 [Електронний ресурс].– Режим доступу в ЕБ: <http://www.novi.org.ua/projects/artek/2nd/APN.pdf>
4. Вульфсон Б.Л. Проблема национальных образовательных стандартов: компаративистский контекст : образовательные стандарты за рубежом // Педагогика.– 2009.– № 4.– С. 103-113.
5. Глосарій основних термінів професійної освіти й навчання / упоряд. Т.М. Десятов; за заг. ред. Н.Г. Ничкало.– К. : АртЕк, 2009.– 192 с.
6. Гончаренко С.У. Загальні принципи стандартизації освіти // Шлях освіти.– 1998.– № 4.– С. 2-5.
7. Державні стандарти професійної освіти: теорія і методика : монографія / за ред. Н.Г. Ничкало.– Хмельницький : ТУП, 2002.– 334 с.
8. Десятов Т.М. Досвід і розробки впровадження стандартів у країнах Євросоюзу // Теоретичні та методичні засади розвитку педагогічної освіти: педагогічна майстерність, творчість, технології: зб. наук. пр. / за ред. Н.Г. Ничкало.– К. : АПН України, 2007.– С. 525-558.
9. Десятов Т.М. Національні рамки кваліфікацій у країнах ЄС: порівняльний аналіз.– К. : Ін-т пед. освіти і освіти дорослих АПН України, 2008.– 264 с.
10. Десятов Т.М. Професійні стандарти – основа формування галузевої рамки кваліфікації : модернізація професійно-технічної освіти // Професійно-технічна освіта.– 2009.– № 2.– С. 5-7.
11. Документи ЮНЕСКО про якість освіти [Електронний ресурс].– Режим доступу: http://www.cpia.vsu.ru/docs/unesco_ustdoc

12. Дупак Н.В. Особливості стандартизації у професійній освіті західноєвропейських країн: порівняльний аналіз [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://eprints.zu.edu.ua/485/1/13pdf>
13. Зіньковський Ю. Стандартизація освіти як імператив реформування вищої школи // Вища школа.– 2010.– № 1.– С. 24-30.
14. Ильин М.В. Внедрение и использование образовательных стандартов профессионально-технического образования // Профессиональное образование. Столица.– 2009.– № 9.– С. 26-28.
15. Луговий В.І. Стандартизація стандартів вищої освіти // Вища освіта України № 3 (дод. 2).– 2008.– Т.1.– С. 33-34.– (Тематичний випуск «Педагогіка вищої школи: методологія, теорія, технології»).
16. Лук'янова Л.Б. Методологічні підходи до розробки стандартів екологічної освіти // Державні стандарти професійної освіти: теорія і методика : монографія / за ред. Н.Г. Ничкало.– Хмельницький, 2002.– С. 178-186.
17. Материалы круглого стола на тему «Создание государственных стандартов профессионально-технического образования нового поколения».– 23.01.2008 г., на базе Киевского национального торгово-экономического университета (КНТЭУ) [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://www.profosvita.org.ua/ru/career/articles/14.html>
18. Недзельский Ю.О. Теоретичні основи стандартизації у галузі освіти // Вісник Національної академії оборони України.– 2009.– № 3(11).– С. 71-77 [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://www.nbu.gov.ua>
19. Неперервна професійна освіта: філософія, педагогічні парадигми, прогноз : монографія / В.П. Андрущенко, І.А. Зязюн, В.Г. Кремень, С.Д. Максименко, Н.Г. Ничкало, С.О. Сисоєва, Я.В. Цехмістер, О.В. Чалий; за ред. В.Г. Кременя.– К. : Наук. Думка, 2003.– 853 с.
20. Ничкало Н.Г. Стандарти професійної освіти: сучасні підходи // Державні стандарти професійної освіти: теорія і методика : монографія / за ред. Н.Г. Ничкало.– Хмельницький, 2002.– С. 20-38.

21. Нормативно-правовые основы и методология разработки федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://www.mpgu.edu/umo/standart1.htm>

22. Орлов С.А. Использование международного стандарта качества: управление профессиональным образованием // Профессиональное образование. Столица.– 2008.– № 1.– С. 7.

23. Офіційний сайт Асоціації Європейських Шкіл готельного й туристичного профілю [Електронний ресурс].– Режим доступа: www.aeht.eu

24. Паржницький В. Використання педагогічних технологій у професійному навчанні робітничих кадрів // Професійне навчання на виробництві: зб. наук. праць / редкол.: Н.Г. Ничкало та ін.– К., 2006.– Вип. 2.– С. 163-171.

25. Паршина Н.П. Національна рамка кваліфікацій та ДСПТО, заснований на компетенціях: [електронний ресурс]. – Режим доступу 09.11.09: <http://www.mon.gov.ua/education/prof-tech/topic/>>. – Загол. з екрану. – мова укр.

26. Петренко В.Л. Стандарти вищої освіти у контексті Болонського процесу: історія, сучасний стан, перспективи // Проблеми освіти.– 2005.– Вип. 45 (Болонський процес в Україні).– С. 66-106.

27. Присенко М.О. Проблеми становлення та розвитку стандартизації вищої освіти в Україні // Проблеми освіти: наук. зб. / [кол. авт.].– К. : Інститут інноваційних технологій і змісту освіти МОН України, 2007.– Вип.. 54.– С. 10-26.

28. Птушкин Г.С. Нужны специализированные стандарты / Г.С. Птушкин, М.Г. Гриф // Профессиональное образование. Столица.– 2009.– № 10.– С. 16-17.

29. Радкевич В.О. Аналіз підходів до розробки стандартів робітничих професій // Сучасні стандарти професійно-технічної освіти : зб. матеріалів

конф. / за ред. В.О. Радкевич.– К. : Ін-т пед. Освіти і освіти дорослих АПН України, 2008.– С. 77-86.

30. Радкевич В.О. Науково-методичне забезпечення стандартів професійно-технічної освіти // Проблеми формування змісту професійної освіти в умовах ступеневої підготовки фахівців: матеріали Всеукраїнського семінару (4-5 лют. 2003 р.).– К. : КНТЕУ, 2003.– С. 16-22.

31. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти.– К. : Ленвіт, 2006.– 36 с.

32. Сучасні підходи до управління професійно-технічними навчальними закладами : навч.-метод. посібник / авт. Л.І. Даниленко, Л.М. Сергєєва та ін.; за заг. ред. В.В. Олійника.– К., 2007.– 104 с. + [Електронний ресурс].– Режим доступу в ЕБ: proftekhsivita.org.ua/uk/resources/document/102/

32. Хуторской А.В. Определение общепредметного содержания и ключевых компетенций как характеристика нового подхода к конструированию образовательных стандартов: доклад на Отделении философии образования и теории педагогики РАО // Интернет-журнал «Эйдос», 2002 [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://www.eidos.ru/journal /2002/0423. html>

34. Щербак О.І. Зв'язок стандартів професійної освіти з вимогами ринку праці // Педагогіка і психологія проф. освіти.– 2006.– № 1.– С.181-188.

35. Щербак О.І. Розробка стандартів професійної освіти у контексті європейської інтеграції // Сучасні стандарти професійно-технічної освіти: зб. матеріалів конф. / за ред. В.О. Радкевич.– К., 2008.– С. 164-181.

Підручники та навчальні посібники

1. Антонець Л.І. Лабораторний практикум з предмета "Технологія приготування їжі та організація виробництва" : навч. посіб. для проф.- техн. навч. закл. / Л.І. Антонець, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт .-К.: Факт,2003 .-304 с. : іл. + [Електронний ресурс електронной библиотеки].

2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова.– К. : Центр навчальної літератури, 2007.– 382 с.

3. Глущик С. В. Сучасні ділові папери: навч. посіб. для вищ. та серед. спец. навч. закладів. - 3-тє вид., переробл. і допов.- К. : А.С.К., 2002 (Рекомендовано МОН України + [Електронний ресурс].– Режим доступа в ЭБ: http://libserv/fulltext/knigi/glychik_dilovi_paperu.djvu

4. Грещак М. Г. Экономика предприятия: учебник / под общей ред. С. Ф. Покропивного.– К. : КНЕУ, 2003 .– 608 с. (Утвержден МОН Украины) + [Електронний ресурс] Режим доступа в ЭБ: http://libserv/fulltext/knigi/ekonomika_predpriyatiya.djvu

5. Доцяк В.С. Українська кухня: підруч. для учнів проф.-тех. закладів освіти .– 2-ге вид., перероб. та доп.– Львів : Оріяна-Нова, 1998 .– 558 с. : іл. + [Електронний ресурс].– Режим доступа в ЭБ: http://libserv/fulltext/knigi/docak_ykr_kuhnya.djvu

6. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко.– К. : КНТЕУ, 2003 .– 200 с. + [Електронний ресурс].– Режим доступа в ЭБ: <http://libserv/fulltext/knigi/zavadinskaya.djvu>

7. Зубар Н.М. Фізіологія харчування: практикум : навчальний посібник.– К. : Київ. нац. торг.-економ. ун-т, 2001.– 258 с.

8. Корзун В.Н. Гігієна харчування: підручник.– К. : Київ. нац. торг.-економ. ун-т, 2003.– 236 с.

9. Косовенко М.С, Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі: підручник для проф.-техн. навч. закл. / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт.– К. : Факт, 2003 .– 360 с.: іл. + [Електронний ресурс].– Режим доступа в ЭБ: <http://libserv/fulltext/knigi/kosovenko.djvu>

10. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів : конспект лекції для студентів спеціальностей «Технологія харчування», «Менеджмент організацій», «Експертиза товарів та послуг» : навч.-метод. вид. / укл. Т.Є. Литвиненко; Рецензент О.Ю. Завадинська .– К.: КНТЕУ, 2005 .– 85 с. : іл. + [Електронний ресурс].– Режим доступа в ЭБ: http://libserv/fulltext/knigi/litvinenko_lekcii.djvu

11. Лук'янова Л. Б. Основи екології: навч. посіб.– К. : Вища школа, 2000.– 327 с. : іл. + [Електронний ресурс].– Режим доступу в ЕБ: http://libserv/fulltext/knigi/lukianova_ekologia.djvu
12. Основи охорони праці: навч. посіб. для професійно-технічних навч. закладів / Л.Е. Винокурова, М.В. Васильчик, М.В. Гаман.– К. : Факт, 2005.– 344 с. : іл.
13. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник.– К. : Київський національний торгово-економічний університет, 2005.–632 с.
14. Экономика предприятия: учебник / под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. С.Ф. Покропивногo.– К.: КНЭУ, 2003.– 608 с. + [Електронний ресурс].– Режим доступу в ЕБ: http://libserv/fulltext/knigi/ekonomika_predpriyatiya.djvu

РОЗДІЛ III. РОЗРОБЛЕННЯ ДЕРЖАВНИХ СТАНДАРТІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ НА ЗАСАДАХ КОМПЕТЕНТНІСНОГО ПІДХОДУ

3.1. Концептуальні підходи до розроблення методичних рекомендації до створення ДСПТО з конкретної професії

Досвід, накопичений у профтехосвіті переконливо доводить доцільність стандартизації змісту підготовки робітників. Ще у радянський період уся система професійної освіти базувалась на розроблених Державним комітетом Ради Міністрів СРСР з професійно-технічної освіти (Госпрофобр ССРСР) типових навчальних планах і програмах та орієнтувалась на планову економіку, вузьку спеціалізацію.

Зміни в суспільстві, зокрема формування й розвиток ринку праці створили інші умови для системи підготовки робітничих кадрів, серед яких – необхідність швидкого реагування на особливості суспільно-політичного та регіонального економічного розвитку. Ряд нормативних документів, а саме, Закон України «Про професійно-технічну освіту», прийнятий у 1998 році, наказ Міністерства освіти України від 21.01.2010р. № 24 «Про затвердження та впровадження Тимчасової базисної структури навчальних планів підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах» та інші нормативні документи дозволили професійно-технічним навчальним закладам самостійно розробляти та затверджувати на місцевому рівні окремі керівні документи: робочі навчальні плани підготовки кваліфікованих робітників з певних професій, навчальні програми з навчальних предметів, розроблені на основі типових навчальних планів і програм з урахуванням регіональних соціально-економічних особливостей тощо. На загальнодержавному рівні здійснювався контроль лише за змістом підготовки робітників за

укрупненими професіями та молодших спеціалістів у вищих професійних училищах.

Децентралізація формування змісту професійно-технічної освіти мала як позитивні, так і негативні наслідки. З однієї сторони це дозволяло гнучко реагувати на запити конкретних виробництв, регіональної сфери послуг. З іншої – відмінності у змісті підготовки кваліфікованих робітників за однією й тією ж професією не давали можливості проведення єдиної державної політики у професійно-технічній освіті, формування та розвитку єдиного освітнього простору в Україні, забезпечення в усіх регіонах та галузях економіки еквівалентності професійної освіти і навчання, визнання кваліфікації та документів щодо професійно-технічної освіти [3]. Ці проблеми створили підґрунтя для встановлення загальнодержавних вимог до змісту профтехосвіти, рівня професійної кваліфікації випускників професійно-технічних навчальних закладів. У 1998 році Постановою Кабінету міністрів України (КМУ) № 458 створюється Міжгалузева рада з професійно-технічної освіти, основною метою якої є координація питань державної політики в цій галузі освіти.

Подальший розвиток системи професійно-технічної освіти довів необхідність створення державного стандарту професійно-технічної освіти (ДСПТО). Зміст, мета та складові цього документу були вперше затверджені постановою КМУ № 1135 від 17 серпня 2002 р., а потім увійшли до Закону України «Про професійно-технічну освіту» в редакції Закону № 1158-IV (1158-15) від 11.09.2003, розділ V, статті 32-35 [2]. На підставі цих нормативних актів були розроблені та впровадженні в практику підготовки кваліфікованих робітників державні стандарти ПТО.

Практика підготовки кваліфікованих робітників за цими стандартами виявила їх недоліки. Наприклад, зміст навчання за окремими стандартами з певних професій не відповідає реальному змісту професійної діяльності робітника. Такий факт пояснюється не тільки застарілими кваліфікаційними характеристиками професій, на основі яких

розробляється освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу (ПТНЗ), а й відсутністю механізму гнучкого та швидкого реагування змісту навчання на зміни у виробництві або обслуговуванні, відсутністю навчальної літератури, повільному оновленні матеріально-технічної бази професійно-технічних навчальних закладів тощо. Графіки навчального процесу, розроблені на основі типового навчального плану підготовки робітників за окремими будівельними спеціальностями, не завжди узгоджувались з сезонною періодизацією виконання будівельних робіт. Строки навчання, встановлені державними нормативними документами, не були обґрунтовані, тому з боку роботодавців нерідко виникали нарікання щодо якості підготовки робітників, особливо за наукомісткими складними, укрупненими професіями.

Крім того, чинні стандарти не передбачають можливість вибору індивідуальних строків та траєкторії навчання, а це суперечить запитам особистості щодо творчої самореалізації, ефективної соціалізації.

Сучасна соціально-економічна ситуація обумовила необхідність створення державних стандартів професійно-технічної освіти на якісно нових засадах. Зарубіжний й вітчизняний педагогічний досвід переконливо довів ефективність використання компетентнісного підходу у формуванні як змісту професійної діяльності, що формалізуватиметься у професійних стандартах, так і змісту професійної освіти і навчання. Останнім часом у педагогічній науці й практиці більшої актуальності набуває антропосоціальний підхід, заснований на визнанні пріоритету людини як особистості та основної продуктивної сили суспільства. Сутність антропосоціального підходу в аспектах управління детально розкривається у працях Г. Дмитренка [1]. На нашу думку, застосування висновків науковця стосовно проблем формування змісту професійної освіти і навчання дозволяє стверджувати, що побудова змісту сучасної підготовки

кваліфікованого працівника сприятиме самореалізації особистості в межах загальнолюдської моралі, соціально-економічних потреб суспільства.

Поєднання компетентнісного та антропосоціального підходів у розробленні структури і змісту професійної підготовки кваліфікованих робітників має відобразитись у нових державних стандартах професійно-технічної освіти з конкретних професій (ДСПТО).

Як сказано вище, підготовка кваліфікованих робітників нормується рядом документів. Основу їх становить Закон України «Про професійно-технічну освіту», де обумовлена структура стандарту професійно-технічної освіти. Нині склались об'єктивні обставини її перегляду. Чинну модель побудови ДСПТО умовно назовемо «професійна». За такою моделлю стандартизуються всі складові ДСПТО, зазначені в нормативних документах. Учень в межах навчально-виробничого процесу ПТНЗ опановує за певним кваліфікаційним розрядом всією професією в цілому. Структура навчального процесу – лінійна. Професійна модель більше розрахована на первинну професійну підготовку. Хоча законодавчо передбачена ступенева підготовка робітника, але, як правило, учні набувають знань і умінь за професією в цілому відповідно до визначеного навчальним закладом кваліфікаційного рівня. За такою моделлю чітко визначений термін підготовки робітника без урахування можливої індивідуальної швидкості навчання. Стандартизований зміст підготовки не завжди відповідає змісту професійної діяльності сучасного робітника, стандартом не тільки не передбачена можливість зміни змісту навчальних предметів, а й самого їх переліку. За результатами опитування педагогічних працівників ПТНЗ очевидно, що така модель стандартів негнучка. Однак, чинні стандарти повністю відповідають нормативній базі, принципам бюджетного фінансування та централізованого управління тощо.

Іншу модель ДСПТО можна умовно назвати «оцінковою». Вона передбачає стандартизацію освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника ПТНЗ за певною професією, а також видів, змісту та методики підсумкового оцінювання якості підготовки робітника. Логіка існування такої моделі пов'язана з довірою з боку держави і роботодавців до навчального закладу, яка виявляється під час його акредитації та ліцензування. Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника ПТНЗ розроблятиметься відповідно до змісту професійного стандарту та відображатиме вимоги роботодавців до професійних компетентностей робітника, а також ключові компетенції, які нададуть можливість самореалізації особистості. За такою моделлю навчальний заклад має змогу самостійно планувати навчально-виробничий та навчально-виховний процеси. Навчальні плани й програми формуватимуться відповідно до змісту професійної діяльності, вимог роботодавців. Також є можливість варіювати час підготовки учнів, приділяти увагу формуванню саме тих компетентностей, на які звертає увагу роботодавець. Фактично, навчальний заклад повністю керується принципами децентралізації управління. Однак, за умови бюджетного фінансування підготовки кваліфікованих робітників в повному обсязі, така модель не може існувати, оскільки не нормується навчальне навантаження викладачів, учнів. Впровадження такої моделі можливе за умови хоча б часткового фінансування підприємствами відповідних економічних галузей навчального процесу, спрощення процедури контролю за діяльністю навчального закладу, тісної співпраці з виробництвом.

На нашу думку найбільш сприятливою моделлю є «професійно-модульна», яка виникла на підставі аналізу зарубіжного досвіду підготовки робітників.

Цікавим і корисним є досвід підготовки робітничих кадрів в Німеччині, де «професія» визначається як сукупність компетентностей, які

має набути особистість, щоб могли й вміти працювати протягом робочої біографії, змінюючи, за необхідністю, робочі місця. Державні документи щодо професійного навчання Німеччини визначають близько 350 укрупнених (інтегрованих) професій, за якими готують кваліфікованих робітників. Слід зазначити, що в цій країні первинна професійна підготовка здійснюється тільки після отримання людиною повної загальної середньої освіти і триває 2,5-3 роки, протягом якої вона опановує необхідною сумою загальноосвітніх, загальнотехнічних, технологічних знань і умінь [4]. Підготовка робітника орієнтована на широкопрофільність. Випускник навчального закладу тільки тоді вважається кваліфікованим робітником, коли він довгостроково залишається конкурентоздатним на ринку праці. За таких умов формуються компетентності, які дозволяють особистості обирати вид діяльності в певній економічній галузі (напрямку) в цілому. Саме така організація навчання відповідає принципу фундаментальності професійної освіти.

Разом з тим, не можливо передбачити напрям розвитку професійного й життєвого шляху особистості. Життєві обставини передбачити надто складно. Наявність вакансій або здібності та інтереси особистості створюють умови вибору спеціалізації або, навпаки, розширення професійних знань і умінь, компетентностей. Отримавши базові професійні компетентності, людина повинна мати можливість вибору шляху подальшої професійної освіти: спеціалізація, широка кваліфікація або академічна освіта.

Підготовка робітників у Великій Британії, Канаді та деяких інших країнах спрямована саме на спеціалізацію, формування професійних компетентностей з певного виду професійної діяльності. Навчання орієнтується на конкретного замовника, який, як правило, має змогу контролювати не тільки сам процес навчання, а й створення навчально-методичної та навчально-матеріальної бази. Наявність і відпрацьованість

механізму швидкого реагування навчального процесу на потреби ринку праці, підтримка з боку держави та місцевого самоврядування дає можливість підготувати робітника до виконання певного виду діяльності протягом короткого терміну. Надзвичайно позитивним є дуже тісний зв'язок з роботодавцями, їх об'єднаннями.

В наведених підходах до підготовки кваліфікованих робітників є позитив. Німецький досвід орієнтований на ґрунтовну підготовку робітника, канадський – на швидке реагування на запити ринку праці. Поєднання обох підходів дозволить розв'язати питання формування конкурентоздатного робітника, професіонала, особистості. Така підготовка базуватиметься на засадах поетапного, ступеневого навчання, а отже обумовить модернізацію всіх складових стандарту професійно-технічної освіти, визначених Законом України «Про професійно-технічну освіту» (ст.32-35), а саме: структуру освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника ПТНЗ, структуру навчальних планів і програм навчальних дисциплін, систему оцінювання рівня кваліфікації випускника ПТНЗ тощо.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника (ОКХ) створюватиметься подібно до методики, описаної нами в оцінковій моделі ДСПТО. Тут виникає питання щодо доцільності ділення ОКХ на модулі. З одного боку розподіл змісту професійних та ключових компетентностей на окремі частини дасть змогу чітко сформувати навчальні модулі. З іншого – у вступників можуть виникнути труднощі щодо охоплення змісту професії в цілому.

Структура навчального модуля охоплює теми навчальних предметів та види навчальних робіт, необхідні для формування компетентностей, визначених відповідно до ОКХ.

Реалізація поетапної підготовки кваліфікованого робітника здійснюватиметься шляхом створення навчальних модулів. Кожний навчальний модуль забезпечуватиме оволодіння мінімальним обсягом компетентностей, необхідних для виконання трудових функцій у певній

сфері професійної діяльності. Структурно навчальний модуль складатиметься з тем предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної підготовки та видів професійно-практичної підготовки (виробниче навчання, виробнича практика).

На першому етапі навчання учень опановує базовим навчальним модулем, де формуватимуться мінімально необхідні знання і уміння, з якими випускник може працевлаштуватись, не маючи досвіду практичної роботи. Разом з тим, учень матиме можливість розвивати соціально-психологічні якості, необхідні для ефективної соціалізації, працевлаштування, зміст яких закладений у ключових компетентностях. Типова програма навчального модуля описуватиметься у формі анотацій навчальних предметів, що розкривають сутність професійних і ключових компетенцій.

Другий етап професійної підготовки кваліфікованих робітників – це сукупність навчальних модулів, кожний з яких формуватиме або поглиблюватиме професійні компетентності у певних видах економічної діяльності. На цьому етапі можна відокремлювати «горизонтальну» та «вертикальну» побудову навчальних модулів. Навчальні модулі, розташовані «горизонтально» формують компетентності, зміст яких відповідатиме чинним кваліфікаційним розрядам, затвердженим у нормативних документах або кваліфікаційним рівням, означеним національною рамкою кваліфікацій. Обираючи шлях навчання за «горизонтальним» принципом, учень набуває компетентностей за цим кваліфікаційним розрядом або рівнем та отримує документальне підтвердження отриманої кваліфікації. Оволодівши усіма кваліфікаційними розрядами (рівнями) обраної професії, визначеними навчальним закладом, випускник отримуватиме диплом кваліфікованого робітника за обраною професією.

Разом з тим, людина може обрати інший шлях професійної підготовки. Обравши навчання за «вертикально» розташованими

навчальними модулями, учень набуває певної спеціалізації. Не виключно, що на ринку праці виникне ситуація, коли саме така побудова навчального процесу найбільше стане у нагоді людині, коли швидко набуті компетенції нададуть змогу працевлаштуватись. За таких умов, отримавши документ про освіту за певним навчальним модулем, робітник може розраховувати тільки на виконання певної роботи. Навчання за всією «вертикаллю» забезпечить гарну підготовку вузькопрофільного робітника, який спеціалізується на певному виді діяльності, виконанні певного технологічного процесу. Обраний таким чином шлях набуття професійних компетенцій не означає, що людина не в змозі опанувати професією в цілому. Маючи базові професійні знання й уміння, можна обрати для вивчення будь-який навчальний модуль, отримати професійні компетенції за будь-яким видом економічної діяльності. Однак, дипломованим робітником вважатиметься лише той, хто в повному обсязі опанував навчальні модулі, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою випускника навчального закладу.

Така побудова стандарту дає можливість людині опановувати будь-який навчальний модуль, згідно з потребами особистості або ситуації на регіональному ринку праці, але за умови опанування базовим навчальним модулем. На нашу думку, у такій ситуації головне – отримання офіційного підтвердження набуття компетентностей цього модуля не залежно від форми навчання: формальне або неформальне.

Для створення навчальних планів і програм найперше аналізуються компетентності, закладені в ОКХ. Згідно визначених компетенцій за кожним модулем складаються переліки дидактичних одиниць, необхідних для їх засвоєння. При побудові навчальних планів і програм в середині кожного модуля можливий відхід від «предметоцентризму», коли відбувається «злиття» дидактичних одиниць професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки. При впровадженні таких навчальних модулів необхідна модернізація методики створення розкладу занять.

Наприклад, при проведенні експерименту в ДНЗ «Запорізьке ВПУ моди і стилю» кожний навчальний модуль викладався одним викладачем, який проводив як теоретичні, так і практичні заняття. Фактично використовувався метод «занурення» в предмет. Разом з тим, це викликало недовіру серед педагогічних працівників щодо можливості ефективного викладання одним викладачем усіх дидактичних одиниць, передбачених модулем та успішного опанування учнями навчального матеріалу. За таких умов неможливо використовувати традиційні методики викладання. Постає проблема впровадження бінарних уроків, використання інтерактивного навчання із залученням майстрів виробничого навчання та професіоналів-практиків, розроблення інших видів інноваційних педагогічних технологій.

Відкритим залишається питання документального підтвердження оволодіння кожним навчальним модулем. З одного боку, отримуючи документ про наявність певної професійної компетентності, людина може розраховувати на працевлаштування на підприємство, де потрібні саме такі уміння. Але, на думку окремих педагогічних працівників ПТНЗ, видача документів після вивчення кожного модулю надзвичайно ускладнить документообіг навчального закладу.

У професійно-модульній моделі ДСПТО важливо оцінити рівень підготовленості робітника. Однак, недоцільно стандартизувати систему оцінювання навчання, а лише його результат. Інші види оцінювання навчальних досягнень учнів мають стати прерогативою навчального закладу. Оцінювання результатів опанування навчальними модулями здійснюється на основі набутих компетенцій і визначається параметром «компетентний – поки що не компетентний» і ґрунтується на успішному освоєнні дидактичних одиниць навчальних модулів. Слід зазначити, що «компетентності» - не тільки здатності виконувати певну роботу на теперішній час, а й здатності оволодівати іншими видами робіт. Як оцінити ці здатності – перспективна проблема.

Протиріччя між швидкою зміною змісту професійної діяльності робітників та досить повільним оновленням матеріально-технічної та методичної бази ПТНЗ обумовлюють сумніви щодо доцільності стандартизації переліку обов'язкових засобів навчання. такий перелік, можливо, матиме характер рекомендацій для тих навчальних закладів, які бажатимуть впровадити підготовку кваліфікованих робітників за новими професіями.

Професійно-модульна модель підготовки робітників має переваги: можливість обрання учнем індивідуальної траєкторії навчання, гнучке реагування на потреби ринку праці, які виявляються у швидкому введенні до змісту навчання новизни тощо. Недоліками є проблема узгодженості з чинною нормативною базою ПТО. Доцільність обрання будь-якої з запропонованих моделей стандартів має бути перевірена у ході дослідно-експериментальної роботи.

Накопичений в системі професійно-технічної освіти досвід підготовки кваліфікованих робітників переконливо довів доцільність стандартизації змісту підготовки як основи для створення єдиного освітнього простору країни. Нинішня суспільно-економічна ситуація диктує необхідність оновлення структури й змісту державних стандартів професійно-технічної освіти за конкретними професіями. Запропоновані моделі ДСПТО мають як переваги, так і недоліки. Вибір певної моделі слід здійснити тільки після її апробації в реальних умовах навчально-виробничого процесу ПТНЗ різних типів та форм власності.

Згідно з Законом України «Про професійно-технічну освіту» (Стаття 32) державний стандарт професійно-технічної освіти – це сукупність державних вимог до змісту професійно-технічної освіти, рівня кваліфікації випускника професійно-технічного навчального закладу, основних обов'язкових засобів навчання та освітнього рівня вступників.

З метою формування єдиного освітнього простору в Україні структура ДСПТО має відповідати умовам підготовки кваліфікованих робітників у

професійно-технічних закладах різних типів, форм власності, підготовці виробничого персоналу на виробництві. Крім того, цими стандартами мають керуватись при оцінюванні рівня підготовленості робітника, яка здійснювалась шляхом неформальної освіти.

Провідною ідеєю створення ДСПТО, що базуватиметься на компетентностях, є переакцентація стандартизації зі змісту на результати навчання. Провідним підходом – модульно-компетентнісний, тобто, комплексний підхід до модульної побудови змісту навчання з конкретної професії й зорієнтований на результати навчання – набуття особою необхідних компетенцій для виконання трудової діяльності

Слід зазначити, що результати підготовки кваліфікованих робітників мають бути описані чітко, зрозуміло для тих, хто має ними користуватись. Враховуючи нестабільну ситуацію на ринку праці, постійні зміни у вимогах роботодавців до змісту професійної діяльності кваліфікованого робітника на певному робочому місці, структура ДСПТО має передбачати можливість швидкого опанування будь-якою складовою професійної компетентності, формування професійної мобільності робітника, а також забезпечувати й стимулювати можливість його навчання протягом трудової біографії.

З огляду на сказане вище, при розроблені ДСПТО доцільно спиратись на такі принципи:

- системності, що має відображати взаємозв'язок навчальних елементів як єдиної системи опанування професією;
- гнучкості, що полягає у можливості добору навчальних модулів з метою швидкого формування потрібних професійних компетентностей робітника, реалізації професійної мобільності у відповідності до вимог ринку праці, потреб особистості;
- прозорості, що полягає у чіткому та зрозумілому описі компетентностей, які формуються в межах одного навчального

- модулю, критеріїв та показників оцінювання професійної компетентності тощо;
- фундаментальності, що характеризується ґрунтовним опануванням майбутніми кваліфікованими робітниками базовими професійними (фаховими) знаннями й уміннями у відповідній економічній галузі (напрямі);
 - безперервності, що забезпечить ступневість і наступність у опануванні навчальними модулями в межах кваліфікаційного рівня та професії в цілому, можливості вдосконалення професійних компетентностей на основі опанованих раніше.

Нині структура ДСПТО, зазначена у Законі України «Про професійно-технічну освіту», застаріла. Як було означено вище, до обов'язкових елементів стандартизації, окрім змісту навчання, входили такі: освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника ПТНЗ, типові навчальні плани та програми з навчальних предметів, перелік основних обов'язкових засобів навчання; система контролю знань, умінь і навичок учнів, слухачів та критерії їх кваліфікаційної атестації. На основі аналізу експериментальних матеріалів, опитування педагогічних працівників та фахівців-виробничників, спостереження за навчальним процесом та виробничим навчанням виявлена необхідність зміни елементів стандартизації. Так, пропонується вилучення переліку основних обов'язкових засобів навчання як таких, що застарівають за короткий термін у зв'язку з бурхливим розвитком техніки та технологій. Крім того, як свідчить бюлетень рахункової палати «Про результати аудиту ефективності використання коштів державного бюджету на підготовку робітничих кадрів» за останні п'ять років із 183 підготовлених рукописів підручників, які пройшли конкурс і отримали гриф МОН, через держзамовлення видано лише 30, або 16,3 %; у 2009–2010 роках підручники для ПТНЗ не видавалися. Не видано 135 найменувань

підручників з провідних професій та галузей господарства загальним накладом 2,7 млн. примірників (стор. 20). Потребує значного коригування система оцінювання рівня сформованості професійних компетентностей.

ДСПТО з конкретної професії, засновані на компетенціях має складатись з:

- освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника професійно-технічного навчального закладу відповідно до професійного стандарту;
- вимог до результатів навчання та критеріїв їх оцінювання;
- типового навчального плану професійної підготовки кваліфікованих робітників з конкретної професії відповідно до професійного стандарту, рівнів Національної та/або галузевої рамок кваліфікації;
- типові програми навчальних модулів.

Підготовка кваліфікованого робітника базуватиметься на засадах модульного навчання, представленого схематично на рис. 3.1.

ДСПТО складатиметься з навчальних модулів. Кожен навчальний модуль покликаний формувати певну професійну компетентність, пов'язану з виконанням окремого виду роботи. У кожному кваліфікаційному рівні за НРК або галузевою рамкою кваліфікацій може бути декілька навчальних модулів.

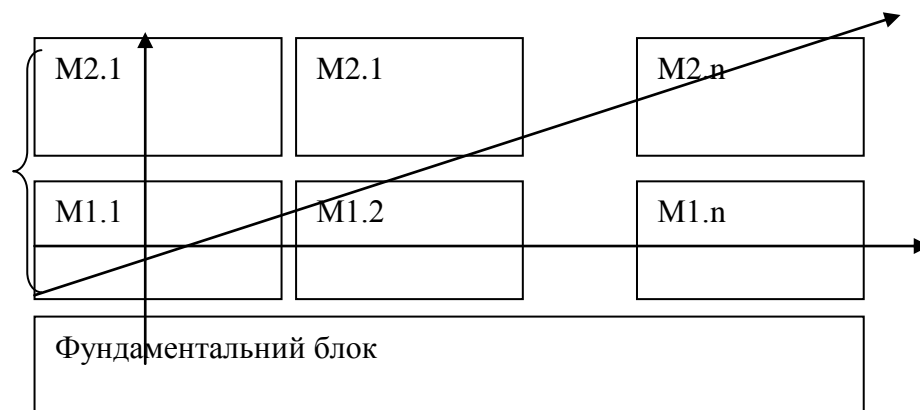


Рис.3.1. Схема модульної побудови ДСПТО, заснованого на компетенціях

Опануванню навчальних модулів передують формування ключових та тих професійних компетентностей, без яких неможливе подальше успішне засвоєння професійних компетентностей у навчальних модулях. У цьому модулі учень має можливість розвивати соціально-психологічні якості, необхідні для ефективної соціалізації, працевлаштування. Ці компетентності формують зміст базового блоку.

Подальша професійна підготовка кваліфікованих робітників визначається як сукупність навчальних модулів, кожний з яких формуватиме або поглиблюватиме професійні компетентності у певних видах економічної діяльності. На цьому етапі розрізняють «горизонтальне» та «вертикальне» розташування навчальних модулів (див. рис.1). Навчальні модулі, розташовані «горизонтально» формують компетентності, які відповідають кваліфікаційним рівням, затвердженим у нормативних документах.

Обираючи шлях навчання за «горизонтальним» принципом, учень поступово опановує всі навчальні модулі, набуває компетентностей за певним кваліфікаційним розрядом або рівнем згідно національної чи галузевої рамок кваліфікації.

Разом з тим, людина може обрати інший шлях професійної підготовки. Обравши навчання за «вертикально» розташованими навчальними модулями, учень набуває певної спеціалізації. Маючи базові професійні знання й уміння, можна обрати для вивчення будь-який навчальний модуль, починаючи з нижчого рівня. Однак, дипломованим робітником ввижаються лише ті, хто в повному обсязі опанував навчальні модулі, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою навчального закладу.

АЛГОРИТМ РОЗРОБЛЕННЯ ДСПТО

Перший етап: Розроблення освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ). Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу – це сукупність вимог, що визначають його професійні знання, уміння та навички, що розробляється на основі кваліфікаційних характеристик професій (професійних стандартів). (стаття 33 із змінами, внесеними згідно із Законом № 1158-ІУ (1158-15) від 11.09.2003)

Освітньо-кваліфікаційна характеристика є основою Державного стандарту професійно-технічної освіти, необхідною для якісної професійної підготовки кваліфікованого робітника в межах обраної професії та певного рівня кваліфікації в межах національної рамки кваліфікацій та/або галузевих рамок кваліфікацій, а також професійно-орієнтованою програмою формування соціально-комунікативних та міжгалузевих знань, необхідних для успішної трудової діяльності в будь-якому секторі економіки, в т.ч. і для розвитку самозайнятості.

Розроблення освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) має здійснюватись відповідно до одиниць професійного стандарту. Наразі існує лише проект професійного стандарту на професію «Підручний сталевара конвертерного виробництва (конвертера)», тому ОКХ слід формувати на основі чинних кваліфікаційних характеристик професій. Насамперед, кваліфікаційні характеристики слід проаналізувати з метою доповнення новим змістом професійної діяльності та вилучення застарілих відомостей. Далі зміст кваліфікаційної характеристики в цілому розподіляється за рівнями згідно з НРК або галузевою рамкою кваліфікацій. В межах кожного рівня формуються модулі відповідно до видів робіт, які описані у кваліфікаційній характеристиці.

Другий етап:

Формування ключових та професійних компетентностей фундаментального блоку, визначення переліку навчальних предметів, в яких вони формуються.

Третій етап: визначення змісту професійних та необхідних ключових компетентностей за певним навчальними модулями та визначення переліку навчальних предметів, їх дозування та розрахунок навчального навантаження за модулем. У розробленні навчальних програм з предмету за модульним підходом, необхідно чітко визначити зміст компетентностей, що зазначені у модулі, а також дидактичні та навчальні елементи, при засвоєнні яких перелічені компетентності можливо сформувати та розрахувати кількість годин на кожен модуль.

Формування змісту навчального предмету та складання навчальної програми дисципліни здійснюється поетапно: по-перше, вивчається освітньо-кваліфікаційна характеристика, на основі якої визначаються професійні, ключові компетенції, які структуруються за визначеними навчальними модулями. Крім того, визначаються завдання, орієнтовані на розвиток особистості. Із урахуванням того, що було визначено вище, формується перелік дидактичних (навчальних) одиниць (ДО), необхідних для засвоєння всіх видів компетентностей окремого навчального модулю. Наприклад, здатність кухаря проводити первинну обробку овочів формується під час вивчення таких ДО: поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, технологічний процес, знання про механічне обладнання для первинної обробки корене- та бульбоплодів, технологічні операції ручної та механічної обробки овочів різних видів, правила виробничої санітарії щодо організації виробництва в овочевому цеху, правила безпечної роботи з ручним інструментом та обладнанням тощо. Означені ДО відносяться до різних навчальних предметів, які нині викладаються в ПТНЗ кулінарного напрямку, зокрема: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств ресторанного господарства», «Основи виробничої санітарії та гігієни» тощо. При обговоренні цього питання серед педагогічних працівників галузі ресторанного господарства, науковців, які мають досвід розробників попередніх моделей стандартів з'ясовано, що таких шлях надто утруднює

розроблення типової програми навчального модуля. Оскільки існує ризик стандартизування дещо застарілих ДО, їх надмірної деталізації. Було запропоновано вказувати лише назви навчальних дисциплін (предметів), які містять потрібні ДО. Можна погодитись з таким підходом у разі формування ДСПТО для традиційної професії, оскільки зміст навчальної дисципліни є усталеним. Отже, у досвідченого викладача не виникне труднощів щодо формування робочих навчальних планів та програм. Інші завдання постають при формуванні освітніх стандартів для нових, інтегрованих професій. Для таких професій зміст такого навчального предмету, як «Спецтехнологія» буде формуватись під впливом вимог до трудової діяльності робітника на конкретному робочому місці. Подібні проблеми виникнуть й з вивченням устаткування, організації виробництва, матеріалів та інструментів тощо. Однак, існує можливість стандартизації змісту професійної діяльності, притаманному певному виробництву, а не галузі в цілому.

Подальший аналіз ДО, включених до навчального модулю виключить можливість дублювання навчального матеріалу як в середині цього модулю, так і в інших навчальних модулях ДСПТО. Зміст окремого навчального предмету визначається як сукупність схожих за змістом та педагогічним функціями одиниць навчального матеріалу. Можливо, поєднання певних ДО відтворить зміст усталених (традиційних) навчальних предметів: спецтехнологій, організації виробництва, охорони праці тощо. Однак, можуть виникнути й нові, інтегровані навчальні курси, зміст яких сформується із сукупності інших ДО.

Четвертий етап: структурування навчальних предметів у навчальному плані за кожним модулем та за професією в цілому. Визначення загального терміну підготовки кваліфікованого робітника за конкретною професією. Невід'ємною частиною навчального модуля є виробнича практика та виробниче навчання. Програми цих видів навчання створюються також на підставі аналізу компетентностей, зазначених у навчальному модулі.

Програма виробничого навчання має забезпечувати дидактично обґрунтовану послідовність формування практичних умінь і навичок учнів, слухачів. Результатом виробничого навчання та виробничої практики є здійснення цілісної підготовки учнів до виконання основних трудових функцій на робочих місцях.

Навчальний план підготовки кваліфікованого робітника за професією в цілому складається із сукупності навчальних планів окремих навчальних модулів. Структурування програм навчальних предметів в межах навчального модуля полягає в тому, щоб виявити систему смислових зв'язків між елементами дидактичної системи і розташувати навчальний матеріал в логічній послідовності згідно з загально дидактичними принципами.

Навчальний план певного навчального модуля визначає структуру змісту професійно-технічної освіти відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника, яка включає загальнопрофесійну, професійно-теоретичну, професійно-практичну підготовку та визначає навчальні предмети.

Загальнопрофесійна підготовка передбачає вивчення навчальних предметів, які є основою для оволодіння професійними знаннями в будь-якій галузі виробництва чи сфери послуг, та предметів, які надають знання для здійснення професійної діяльності випускника в сучасних ринкових умовах.

Професійно-теоретична підготовка передбачає вивчення спеціальних та загально-технічних предметів, які є основним джерелом навчальної інформації для оволодіння певною професією.

Визначення часу для вивчення цих предметів залежить від обсягу знань, необхідних робітникам конкретної професії, визначеного кваліфікаційного рівня та від їх кількості. До професійно-теоретичної

підготовки належать такі предмети як: спеціальна технологія або профільовані предмети, охорона праці, матеріалознавство та інші.

Професійно-практична підготовка передбачає:

- виробниче навчання, яке здійснюється у навчальних майстернях професійно-технічного навчального закладу і безпосередньо на виробництві;
- виробничу практику на робочих місцях підприємств, в організаціях.

Для практичного закріплення знань, умінь і навичок, які одержані в процесі теоретичного та виробничого навчання, наприкінці навчання проводиться виробнича практика на підприємстві.

З огляду на тенденції децентралізації управління ПТО, є доцільним дозволити навчальним закладам об'єднувати окремі навчальні модулі, коли є необхідність організувати більш ефективну практичну підготовку, за умови вибору людиною безперервного навчання за професією.

Слід врахувати, що по завершенні кожного модуля проводиться контроль рівня сформованості компетентності учня у процесі виконання ним (учнем) практичних завдань.

П'ятий етап:

Розроблення критеріїв та показників оцінювання кваліфікаційного рівня майбутнього кваліфікованого робітника. ДСПТО має включати вимоги виключно до підсумкового контролю за кожним навчальним модулем. Застосування інших видів контролю – прерогатива навчального закладу. Контроль може відбуватись під час виконання практичного завдання, зміст якого даватиме можливість чітко визначити стан теоретичної та практичної підготовки випускника.

3.2. Дидактичні засади розроблення типових навчальних програм з навчальних предметів ДСПТО нового покоління

При розробленні Державних стандартів професійно-технічної освіти перед педагогами постають завдання щодо визначення стану опанування компетентностями, що відображені в таких словосполученнях: «учень має знати», «учень має вміти». Проте, чи зможе він (учень) раціонально, ефективно та якісно адаптувати набуті знання й уміння у професійній діяльності? Відповідь очевидна: необхідно забезпечити якісний зміст навчального предмету, з урахуванням не тільки передачі знань, а з метою формування професійно компетентної особистості.

Реалізація такого процесу можлива за умови реформування освітнього процесу на засадах компетентнісного підходу і, відповідно, розроблення навчальних програм за модульно-компетентнісними технологіями [2].

Цілі та завдання освітньої програми, вимоги державного стандарту в тій або іншій освітній сфері реалізуються за допомогою навчальних програм з предметів. Навчальна програма – це результат роботи представників різних галузей знань: фахівців конкретної науки, що визначають основне поле знань, умінь і навичок; педагогів і психологів, що формують і розподіляють матеріал за роками навчання, відповідно до вікових можливостей дітей; методистів, які розробляють науково-методичне забезпечення, необхідне для ефективного засвоєння знань, умінь і навичок. В кожній програмі закумульований досвід вивчення тієї або іншої науки, відбиті її досягнення.

ФУНКЦІЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ І ВИМОГИ ДО НЕЇ, СПОСОБИ ПОБУДОВИ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Будь-яка навчальна програма незалежно від того, до якої освітньої галузі вона відноситься, виконує наступні функції:

- нормативну, тобто є документом, обов'язковим для виконання в повному об'ємі;
- целеспрямовану, тобто визначає цінності і цілі, заради досягнення яких вона введена в ту або іншу освітню сферу;

- визначення змісту освіти, тобто фіксує склад елементів змісту, що підлягають засвоєнню учнями, а також міру їх складності;
- процесуальну, тобто визначає логічну послідовність засвоєння елементів змісту, організаційні форми і методи, засоби та умови навчання;
- оцінну, тобто виявляє рівні засвоєння елементів змісту, об'єкти контролю і критерії оцінки рівня засвоєння учнями матеріалу.

Функції навчальної програми визначають такі вимоги до неї:

1. Облік основних положень освітньої програми (вимоги соціального замовлення, вимоги до випускника, цілі та завдання освітнього процесу, особливості навчального плану закладу).
2. Взаємозв'язок навчальних програм у межах освітньої галузі, віддзеркалення закінченого, цілісного змісту освіти.
3. Наявність ознак нормативного документу.
4. Послідовність розташування і взаємозв'язок усіх елементів змісту предмету; визначення методів, організаційних форм і засобів навчання, що відбиває єдність змісту освіти і процесу навчання в побудові програми.
5. Повнота розкриття цілей і цінностей навчання з включенням в програму усіх необхідних і достатніх для реалізації поставлених цілей елементів змісту (знання про природу, суспільство, техніку, людину, способи діяльності; досвід творчої діяльності; досвід емоційно-ціннісного відношення до дійсності).
6. Конкретність представлення елементів змісту освіти.

Способи побудови навчальних програм

Лінійний спосіб побудови навчальної програми заснований на послідовному і безперервному розташуванні окремих частин її змісту. Вони логічно пов'язані між собою і представлені в програмі тільки один раз. Таким чином, при лінійному способі побудови програми нові знання ґрунтуються на вже відомому матеріалі.

При концентричному способі побудови навчальної програми один і той же навчальний матеріал може бути представлений в ній кілька разів,

але при цьому повторне вивчення припускає ускладнення і розширення змісту освіти, поглиблення і конкретизацію окремих його елементів.

Модульний спосіб побудови навчальної програми передбачає перелік основних компетенцій модуля, зміст яких визначений певним предметом. Рівень засвоєння учнем модуля компетентності визначається вмінням продемонструвати набуті знання при виконанні практичних робіт (рівень компетентності), вивчений модуль є відображенням професійної компетентності: кожен модуль надає можливість учневі виконувати певний вид економічної діяльності, освоєння усіх модулів компетентностей забезпечує оволодіння професією.

Методика розроблення модулів передбачає початкові, або базові модулі, що відкривають професію, і такі, що є їх продовженням і водночас основою для подальших модулів. При цьому модулі є полівалентні, тобто такі, які слугують базою для двох чи більше наступних модулів, або моновалентні, які є основою для одного чергового модуля (рис. 3.2).

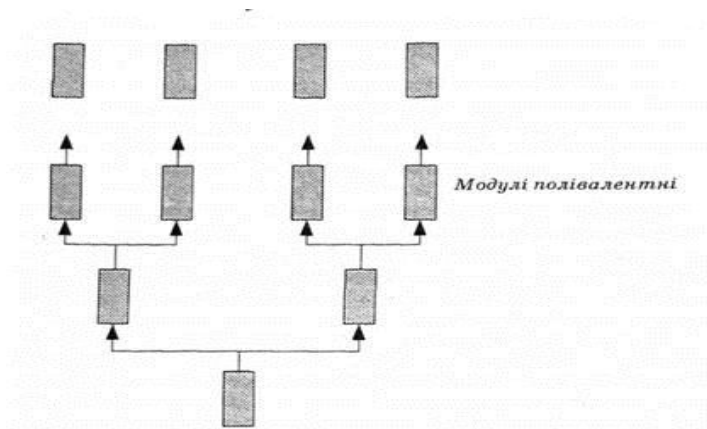


Рис. 3.2. Схема полівалентних модулів навчального плану

Сутність структурування змісту навчання за модулями полягає в розчленовуванні змісту кожної теми на компоненти відповідно до професійних, ключових та наскрізних компетентностей з визначенням для всіх компонентів доцільних видів та форм навчання.

Модуль, будучи великим розділом або темою, є інтеграцією різних видів і форм навчання. Кожний модуль підкріплюється системою дидактичних і методичних матеріалів, у тому числі програмним

забезпеченням, переліком основних понять, навичок, умінь, які необхідно засвоїти. Крім того, забезпечується набором довідкових та ілюстративних матеріалів, а також списком рекомендованої літератури.

В основу структури змісту навчального модуля покладені завдання щодо розвитку особистості майбутнього фахівця. Структура модуля повинна вибудовуватися за такою логікою: 1) значення знань у професійній діяльності; 2) вивчення основних тем; 3) взаємозв'язок теорії та практики.

Поділ змісту навчання на модулі сприяє успішному набуттю професійної кваліфікації.

Ефективність розробленості змісту навчання залежить від дотримання професіоналізації змісту навчання та правильного структурування компонентів у змісті навчання.

Перший напрям – професіоналізації змісту навчання – характеризується професійною спрямованістю змісту навчання. Реалізація профспрямованості навчання потребує певної організації як усього навчального матеріалу, так і навчального процесу в цілому. Напрямок такої організації має на меті сформувати в системі загальних знань учнів підсистему знань, які можна охарактеризувати як професійно значущі, тобто формування професійних компетентностей, професійної мобільності та стійкості. Тому, добираючи зміст навчального матеріалу, слід насамперед виходити з його професійної необхідності, тобто вивчення конкретного матеріалу, що сприяє розвитку професії і з урахуванням формування конкретних професійно кваліфікованих умінь.

На перших етапах роботи формування змісту навчального модуля необхідно всю наявну інформацію професіоналізувати і привести у відповідність до вимог, що висуваються конкретною професією. Унаслідок такої роботи виділяють коло необхідних професійно значущих компетенцій, які слід формувати в процесі вивчення конкретних тем за навчальними програмами.

Професіоналізація змісту навчальних модулів в навчанні забезпечується насамперед вирішенням таких завдань, як виявлення та систематизація професійно значущих знань і умінь; розроблення завдань, проблем з реалізації професійно значущих знань та вмінь; розроблення методики формування професійно значущих знань і вмінь.

Побудова змісту модулів навчання з урахуванням зазначених завдань дає можливість супроводжувати навчальний матеріал прикладами з галузі професійної діяльності.

Отже, основною метою вивчення модуля має бути формування в учнів системи професійних компетентностей, що сприяють оволодінню спеціальними навичками, характерними для конкретного профілю фахівця.

Другий напрям – структурування навчального матеріалу – передбачає виділення в кожній темі основних понять. Ієрархія понять навчального матеріалу за дидактичною значущістю наступна: загальнорозвиваючі, загальновиховні і професійні. Професійні поняття, що мають внутрішньоструктурну ієрархію, становлять основу змісту навчального матеріалу, яка координує зміст лекційних, семінарських і практичних занять, а також інших видів і форм організації навчання. Структурування навчального матеріалу в межах професії передбачає встановлення зв'язку теорії та практики.

В основі професіоналізації змісту навчання та структурування змісту навчального матеріалу лежать такі принципи:

- взаємодії навчально-пізнавальної, навчально-практичної та самостійної практичної діяльності учнів;
- єдності процесуально-змістовних і мотиваційно-ціннісних сторін професійно-практичної підготовки учнів;
- єдності розчленованості й інтегрованості змісту навчання;
- поетапної конкретизації фундаментальних професійних проблем.

Структурування навчальних модулів з виокремленням у змісті навчання предметних компонентів, таких як предметні знання; спеціальні

уміння; логічні прийоми мислення не зводиться до змісту суто професійних знань, а орієнтовані на розвиток творчих можливостей учнів.

Підсумовуючи викладене вище, зазначимо, що теоретичним джерелом дослідження проблеми побудови змісту навчання за модулями є, по-перше, зрушення наукової розробки самої цієї проблеми, по-друге, створення нового базису для її вирішення у вигляді цілісної дидактичної концепції формування змісту навчання й організації навчального процесу у ПТНЗ за модульно-компетентнісними технологіями.

У розробленні навчальних програм з предмету за модульним способом, необхідно чітко зрозуміти зміст компетентності, що зазначена у модулі, визначити теми, при вивченні яких перелічені компетенції можливо сформувати та розрахувати кількість годин на кожен модуль, орієнтуючись на обсяг годин з предмету, котрі зазначені у типовому навчальному плані. При цьому слід врахувати, що по завершенні кожного модуля проводиться контроль за теоретичними знаннями та комплексне оцінювання рівня сформованості компетентності учня у процесі виконання ним (учнем) практичних завдань.

Типова програма навчального модуля є документом, що визначає складові змісту професійно-технічної освіти, описані у термінах професійних та ключових компетенцій. Структура навчального модуля охоплює теми навчальних предметів та види навчальних робіт, необхідні для формування компетентностей, визначених відповідно до ОКХ.

Навчальний модуль забезпечує оволодіння мінімальним обсягом компетентностей, необхідних для виконання трудових функцій у певній сфері професійної діяльності. Структурно навчальний модуль складається з тем предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної підготовки та видів професійно-практичної підготовки (виробниче навчання, виробнича практика).

Реалізація ДСПТО передбачає формування робочих навчальних планів і програм навчальних модулів з урахуванням гнучкості у відборі та

структуруванні їх змісту. Типова програма навчального модуля описується у формі анотацій навчальних предметів, що розкривають сутність професійних і ключових компетентностей.

Типова програма є основою для розроблення робочої програми навчального модуля, яка охоплює обов'язковий і варіативний компоненти змісту професійно-технічної освіти.

До змісту робочої програми навчального модуля включаються теми, що розкривають техніко-технологічні зміни у виробництві чи сфері послуг, використання новітніх матеріалів, методів організації праці тощо.

Лабораторно-практичні, лабораторні та практичні роботи плануються відповідно до змісту модуля.

Структура навчальної програми

Програма навчального предмету включає такі структурні елементи:

1. Титульний аркуш.
 2. Пояснювальна записка.
 3. Цілі та завдання навчального предмету.
 4. Перелік компетентностей та компетенцій за визначеними модулями.
 5. Навчально-тематичний план.
 6. Зміст тем.
 7. Практичні заняття.
 8. Контроль рівня засвоєння компетенцій (перелік тестових завдань за кожним модулем).
 9. Перелік рекомендованої літератури (основною і додатковою) для викладача.
 10. Навчально-методичне забезпечення предмету.
- 1. Титульний аркуш містить:**
1. Найменування органу управління освітою та освітньої установи.
 2. Назва навчального предмету, для вивчення якого написана програма.

3. Прізвище, ім'я і по батькові розробника програми.
4. Гриф затвердження програми (дата, посада і прізвище, ім'я і по батькові керівника, що затвердив програму).
5. Назва міста, в якому підготовлена програма.
6. Рік складання програми.

Затвердження робочих програм навчальних предметів відноситься до компетентності освітніх установ. Навчальні програми мають обговорюватися на методичних радах методичних об'єднаннях, що мають право рекомендувати до використання навчальні програми.

2. Пояснювальна записка

Призначення пояснювальної записки в структурі програми полягає в тому, щоб:

- коротко і ґрунтовано охарактеризувати суть навчального предмету, його функції, специфіку і значення для вирішення загальних цілей і завдань освіти, що визначені в освітній програмі навчання ;
- дати уявлення про способи розгортання навчального матеріалу, у загальних рисах показати методичну систему досягнення цілей, які ставляться при вивченні предмета, описати засоби їх досягнення.

У пояснювальній записці вказується, в яку освітню область входить цей навчальний предмет, і коротко формулюються цілі навчального предмету для кожного навчального модуля.

У тексті пояснювальної записки також містяться:

1. Обґрунтування відбору змісту і загальної логіки послідовності його вивчення, включаючи розкриття зв'язків професійної та життєвої компетентності (за наявності таких).
2. Загальна характеристика навчального процесу : методи, форми і засоби навчання.
3. Методичні рекомендації щодо вивчення навчальної програми.
4. Логічні зв'язки предмету з іншими предметами навчального плану.

Окрім того, в пояснювальній записці приводиться система умовних позначень, що використовується в тексті програми.

3. Цілі і завдання навчального предмету

Формулювання цілей, що розуміються як «нормативне уявлення про результат діяльності» і завдань навчального предмету є дуже важливим розділом програми. Цілі навчального предмета визначаються, виходячи з кінцевої мети освітньої програми установи, сформованої на підставі вимог до рівня компетентності учнів. Головними цілями навчального предмета є ті, які характеризують провідні компоненти змісту навчання: компетентності, способи діяльності, досвід ціннісних стосунків і творчий досвід.

Важливо, щоб цілі і завдання розумілися однозначно, були такими, що діагностуються. Тому при розробленні навчальної програми необхідно планувати створення адекватних засобів діагностики (оцінки) міри досягнення цілей і завдань.

Цілі і завдання навчання поставлені діагностично, якщо:

- даний настільки точний і визначений опис компетенції, яка формується в результаті вивчення програми, що його можна безпомилково відокремити від інших якостей особи;
- описаний спосіб, «інструмент» для однозначного виявлення компетенції особи, що діагностується;
- існує шкала оцінки якості, що спирається на результати виміру.

Не допускається включення в число навчальних завдань таких, які відносяться до процесу роботи викладача і не вказують на результати діяльності учня (до прикладу, «ознайомити», «розповісти», «повідомити» і т. п.).

Завдання предмета зазвичай групуються як світоглядні, методологічні, теоретичні, розвиваючі, виховуючі, практичні. Вони виступають як приватні, відносно самостійних способів досягнення цілей. Крім того, в навчальній програмі може бути сформульований перелік типових завдань

(у загальній їх постановці) по усіх розділах предмету, які повинен навчитися вирішувати кожен учень.

4. Вимоги до рівня освоєння предмету

При формулюванні цілей і завдань враховуються вимоги до рівня навченості, компетентності учнів з предмету, вивчення предмету, що пред'являються після завершення.

У цих вимогах, як правило, відбиваються:

- основні ідеї і система цінностей, що формуються в процесі вивчення предмету;
- кінцева система або комплекс знань;
- перелік компетенцій (умінь і навичок, способів діяльності);
- перелік проблем, які учні повинні навчитися вирішувати, творчо вивчаючи цей предмет.

Вимоги до рівня освоєння предмету формулюються в термінах «професійні компетенції», «ключові компетенції», «наскрізні компетенції». Вони повинні відповідати вимогам визначеності усіх характеристик кінцевого результату.

5. Навчально-тематичний план

У навчально-тематичному плані відбиті теми курсу, послідовність їх вивчення, організаційні форми навчання і кількість годин, що виділяються як на окремий модуль, так і на вивчення усього курсу.

Навчально-тематичний план може бути представлений у вигляді таблиці (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН з предмету

№ М	№ з/п	Назва тем	К-сть год	Лекції*	Семінари	ЛПР	К.р.
М-1		Назва навчального модуля					

	1.	Тема 1.	2	2			
	2.	Тема 2.	6	2	2	2	
	3.	Тема 3.	4		2		2
Всього			12	4	4	2	2
М-2							
М-п							
Всього год							

*ці форми занять вводяться для вищих професійних училищ

Наведені в таблиці організаційні форми навчання і контролю носять характер рекомендацій. Вони визначаються особливостями групи, в якій викладається предмет, специфікою самого навчального предмету (до прикладу, необхідністю проведення практичних і лабораторних робіт), особливостями методик і технологій, що використовуються в процесі навчання. Крім того, в навчально-тематичний план можуть бути включені екскурсії, конференції та інші форми проведення занять.

6. Зміст тем навчального предмету

Формування змісту навчального курсу здійснюється на основі наступних принципів:

- єдність змісту навчання на різних його рівнях;
- віддзеркалення в змісті навчання завдань формування компетенцій, що окреслені модулем та забезпечення розвитку особистості;
- науковості і практичній значущості змісту навчання;
- доступності навчання.

При описі змісту тем навчальної програми може бути рекомендована наступна послідовність викладу :

1. Назва теми.
2. Необхідна кількість годин для її вивчення.
3. Зміст навчальної теми включає:

- основні питання, що вивчаються;
- практичні і лабораторні роботи, творчі і практичні завдання, екскурсії і інші форми занять, що використовуються у навчанні;
- плановані результати навчання.

Зміст навчального предмету

Модуль 1. (вказати умовні позначення)

Назва модуля

Тема 1.

Після вивчення теми має бути сформована така компетентність, яка визначається професійними та ключовими компетенціями:

Тема 2.

Тема N.

При викладанні окремих тем можливе формування однієї або більше компетентностей.

7. Практичні заняття

Підготовка кваліфікованого робітника у ПТНЗ включає теоретичний і практичний розділи. Співвідношення між ними в загальному об'ємі часу можна варіювати залежно від різних чинників (спеціалізації освітньої установи, підготовленості учнів, наявність відповідного устаткування тощо).

Основна мета професійно-практичного розділу програми – формування компетентності учнів та закріплення і вдосконалення практичних навичок, з використанням отриманих знань на уроках теоретичного навчання.

8. Контроль рівня засвоєння компетенцій (знань, умінь, навичок)

Контроль рівня засвоєння компетенцій (знань, умінь і навичок) учнів є найважливішим етапом навчального процесу і виконує повчальну, перевірочну, виховну і таку, що коригує функції. У структурі програми перевірочні засоби повинні знаходитися в логічному зв'язку із змістом навчального матеріалу.

Реалізація механізму оцінки рівня навченості припускає систематизацію і узагальнення знань, закріплення умінь і навичок; перевірку рівня засвоєння знань і опанування умінь і навичок, що задані як плановані результати навчання. Вони представляються на початку кожного курсу у вигляді вимог до підготовки учнів.

При підготовці навчальної програми за модульно-компетентнісним и технологіями виникає потреба в переробці, відборі або самостійній розробці контрольних завдань. Це можуть бути поточні контрольні роботи за темами, що формують компетенції, тестовий контроль по завершенні вивчення модуля, комплексний контроль за модулем теоретичних і практичних знань, умінь та навичок на виробництві, кваліфікаційна атестація рівнем кваліфікації (розрядом), державна кваліфікаційна атестація.

Засоби контролю повинні відповідати цілям і завданням предмету, рівню складності навчального матеріалу і дозволяти оцінювати міру досягнення планованого результату.

Періодичність здійснення контролю: проведення тематичного контролю, контроль за модулем, кваліфікаційна атестація рівнем кваліфікації (розрядом), державна кваліфікаційна атестація.

Форми і методи контролю повинні визначатися специфікою предмета, що вивчається.

При розробці програми мають бути визначені критерії оцінки рівня сформованості компетенцій .

До прикладу, оцінки результатів сформованості компетенцій можна привести систему оцінювання за рівнями, яка включає **чотири послідовних рівні**:

Перший рівень – рівень знайомства (розпізнавання). На цьому рівні учень відрізняє вивчені процеси, явища, предмети від аналогів (за 12-ти бальною системою оцінювання це 1, 2, 3).

Другий рівень – запам'ятовування. Тут перевіряється здатність учня відтворити зміст вивченого (тексту, закону і тому подібне) – 4, 5, 6.

Третій рівень – припускає розуміння, тобто «процес знаходження істотних ознак і зв'язків досліджуваних предметів і явищ» – 7, 8, 9.

Четвертий рівень – демонстрування знань. Учень здатний застосувати отримані знання у практичній діяльності, може вирішувати нові нестандартні ситуацію – 10,11, 12.

Контроль повинен плануватися і фіксуватися в навчально-тематичному плані.

9. Навчально-методичне забезпечення програми

Навчальна програма є частиною навчально-методичного комплексу, який є сукупністю навчально-методичних документів і матеріалів, що забезпечують освітній процес.

Повний набір навчально-методичного комплексу включає наступні матеріали:

- навчально-програмні (навчальні і тематичний плани, навчальні програми, робочі програми);
- навчально-теоретичні (підручники, навчальні посібники, конспекти лекцій);
- навчально-практичні (збірки вправ і завдань, контрольних завдань, тестів, практичних робіт і лабораторних практикумів);
- навчально-методичні (методичні рекомендації щодо вивчення предмету, методичні рекомендації щодо виконання контрольних робіт, написання рефератів і дослідницьких робіт);
- навчально-довідкові (словники, навчально-термінологічні словники, навчальні довідники);
- навчально-наочні (таблиці, схеми, альбоми, атласи);
- навчально-бібліографічні посібники;
- електронні засоби навчання (кейс-методики, презентації, відеофільми тощо).

Навчально-методичні комплекси, що забезпечують реалізацію програми, – не окремі елементи, а цілісні системи, які не повинні розглядатися у відриві від навчального плану і навчальної програми. Не дивлячись на те, що їх зміст припускає варіативну складову, до їх складу, у будь-якому випадку, повинні входити навчальна програма і підручник для учнів.

При виборі підручника необхідно враховувати як змістовні, так і дидактичні критерії. Основними вимогами до підручника є:

- його відповідність вимогам освітнього стандарту і навчальної програми, повне і детальне відображення усіх її основних тем;
- віддзеркалення логіки і вимог програми в структурі і змісті підручника;
- повнота виконання дидактичних функцій (інформаційною, розвиваючою, виховною, координуючою, самоконтролю);
- інформативність основних текстів, оптимальність системи завдань;

Велика кількість підручників, навчальних посібників, робочих зошитів і інших складових навчально-методичного комплексу необхідно уважно проаналізувати при складанні навчальної програми. Навчальною програмою визначається, наскільки цей комплекс здатен забезпечити досягнення цілей і завдань. Необхідність цього обумовлюється тим, що навчальна програма, що розроблена на основі модульно-компетентнісних технологій не забезпечена навчально-методичним комплексом, виникають труднощі у досягненні поставлених у ній цілей. У разі невідповідності наявних у ПТНЗ навчально-методичних комплексів змісту компетенцій, перед викладачами виникає завдання розроблення нового навчально-методичного забезпечення відповідно до навчальної програми.

Таким чином, навчально-методичний комплекс є невід'ємною частиною освітньої програми закладу і навчальної програми з предмету, має бути об'єктом регулярного контролю з боку адміністрації освітньої установи.

АЛГОРИТМ ПОБУДОВИ НАВЧАЛЬНИХ ПРОГРАМ З ПРЕДМЕТІВ У ДСПТО НОВОГО ПОКОЛІННЯ

Розроблення навчальних програм і планування навчальної діяльності, безумовно, є одним з найбільш складних завдань, що стоять перед педагогами. Педагоги повинні уміти не лише аналізувати різні факти і ситуації, але і передбачати, планувати їх розвиток, що припускає наявність у викладачів досить високого рівня професійної майстерності та компетентності.

Внаслідок цього, у педагога може виникнути переконання використовувати вже існуючі програми (типові або розроблені іншими авторами). Проте, на наш погляд, подібна позиція буде дублювати традиційну систему підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ і не відповідатиме вимогам щодо формування компетентності кваліфікованих робітників на основі ДСПТО нового покоління.

Саме тому, пропонуємо алгоритм, що дозволить педагогу самостійно розробляти навчальні програми.

Перший етап

Перший етап полягає у вивченні освітньо-кваліфікаційної характеристики професії, аналіз визначених професійних та ключових компетенцій, виокремлення із них тих, зміст яких відповідає змісту предмету, структурування їх за визначеними модулями.

Навчальні програми повинні передбачати певний розподіл елементів змісту предмету не на один рік, а поступово, враховуючи кількість модулів та терміни навчання.

Створення програми навчального предмету починається з формулювання її цілей (мети). При цьому мають бути враховані вимоги державних стандартів, а також замовлення на освітні послуги роботодавців. Для досягнення мети визначаються завдання, реалізація яких передбачається при вивченні усього предмету. Завдання умовно можна поділити на дві групи:

1) завдання, пов'язані зі змістом предмета, ті, що формують професійні компетентності, і співвідносяться з практичною діяльністю учнів;

2) завдання, орієнтовані на розвиток особистості (ті, що формують ключові компетентності) в межах предмету.

Обов'язковим є визначення методів або технологій навчання, які пропонується використовувати при вивченні предмета. При цьому важливо враховувати вікові особливості учнів, а також специфіку освітньої програми навчального закладу. Наступне – розроблення змісту предмету, навчально-методичного комплексу, форм проведення підсумкового і контролю, визначення його періодичності.

Другий етап

На другому етапі планування складається річний план навчання. Ця робота виконується на основі тих же принципів, що і складання плану усього предмету. Проте предметом планування на другому етапі є не увесь курс, а об'єм матеріалу, що вивчається протягом одного навчального року.

Третій етап

Після завершення роботи з планування навчального курсу на рік необхідно провести тематичне планування. Обов'язково треба зазначити: модуль (назва модуля, умовні позначення), тема уроку, тип уроку, мета та завдання уроку (із зазначенням компетенцій, які треба сформулювати на уроці), організаційні форми та методи проведення уроку, літературу, що використовується при визначенні теми, засоби навчання, зміст уроку, вид контролю, домашнє завдання. При плануванні уроку можна використовувати традиційні та нетрадиційні форми проведення уроків.

Цілісне бачення навчального курсу, розвиток його змісту, взаємозв'язок між модулями і темами, що вивчаються, міжпредметні зв'язки – усе це в сукупності є необхідною умовою розвитку мислення і формування компетентного кваліфікованого робітника.

Проект навчальної програми з дисципліни «Організація обслуговування в ресторанах» наведений нижче.

Проект

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з дисципліни «Організація обслуговування в ресторанах»
ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Навчальна програма є нормативним документом, в якому окреслюються основні компетенції (знання, уміння та навички), що підлягають засвоєнню за визначеними модулями. Вона включає перелік навчальних модулів з предмету, теми для вивчення, рекомендації щодо кількості часу на кожну тему, розподіл їх за роками навчання і час, що відводиться для вивчення усього предмета. Навчальна програма з дисципліни **«Організація обслуговування в ресторанах»** розроблена на основі освітньо-кваліфікаційної характеристики Проекту Державного стандарту професії «Офіціант».

Дисципліна «Організація обслуговування в ресторанах» розглядається як система взаємопов'язаних і взаємозумовлених навчальних предметів професійно-технічного циклу, передбачених типовими навчальними планами з підготовки робітників з професії офіціант. Дисципліну інтегровано з предметів «Організація обслуговування в ресторанах», «Професійна етика та психологія» та «Технологічне обладнання». Знання, які отримують учні за вивченням дисципліни «Організації обслуговування в ресторанах», є основною частиною системи формування професійних компетентностей кваліфікованого робітника робітника.

Цілі і завдання дисципліни

Основною метою вивчення дисципліни «Організація обслуговування в ресторанах» є формування в учнів системи глибоких і міцних знань про основи сучасних форм і методів обслуговування, організації праці в обсязі,

необхідному для ґрунтового оволодіння професією і подальшим їх професійним ростом. Зміст навчальної програми передбачає отримання учнями знань, що забезпечують рівень кваліфікації, передбаченої освітньо-кваліфікаційною характеристикою.

У темах програми передбачається вивчення новітньої техніки і організації обслуговування, проведення вправ і практичних робіт.

Тематичний план розрахований на засвоєння 3 модулів. Теми модулів подаються в логічній послідовності, дотримуються принципи наступності, доступності, зв'язку теорії з практикою. При проведенні занять передбачається використання таких форм та методів навчання, як лекція, розповідь, бесіда, екскурсія, пояснення з застосуванням наочних засобів: стенди, муляжі, плакати, схеми, фільми, фотографії та ін.

Передбачено проведення 24 практичних робіт, на яких формуються початкові навички та вміння учнів по складанню меню і преїскурантів; вивченню асортименту столового посуду, приборів, білизни; сервіруванні столів; відпрацюванню навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів; проведенню розрахунків з відвідувачами; прибиранню використаного посуду та приборів; організації та проведенню бенкетів і прийомів; обслуговуванню іноземних туристів; зважуванню товарів на циферблатних вагах; роботі на касовому апараті; виведенню звітів; кодуванню товарів; здачі виручки в касу.

При проведенні уроків варто уникати дублювання і перевантаження учнів вивченням другорядних питань, раціонально планувати час на вивчення навчального матеріалу, залучати учнів до самостійної роботи з додатковою літературою, технологічною документацією, розширювати перелік вправ, практичних робіт з урахуванням специфіки професії «офіціант». Необхідно всесторонньо розвивати творчу активність учнів шляхом використання на заняттях відео- та фотоматеріалів з виставок та професійних конкурсів.

Особливу увагу потрібно приділяти передовому виробничому досвіду на базових підприємствах.

Після вивчення кожної з тем програми передбачається проведення контрольних робіт та тестування за модулями з метою перевірки засвоєння запропонованого матеріалу. Рівень навчальних досягнень учнів визначається здачею проміжного та вихідного контролів знань.

НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

з дисципліни «Організація обслуговування в ресторанах»

№ М	№ з/п	Професійні компетентності/Назва тем	Кількість годин	(ЛПР)
М-1 2-й рівень кваліфікації		Здатність готувати зал до обслуговування споживачів Обслуговувати споживачів під керівництвом наставника, а також з елементами самостійності		
	1.	Тема 1. Вступ.	2	
	2.	Тема 2. Основні типи закладів ресторанного господарства	6	2
	3.	Тема 3. Торгові приміщення та виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання	4	
	4.	Тема 4. Столовий посуд, прибори, білизна, інвентар	8	2
	5.	Тема 5. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів	16	4
	6.	Тема 6. Основи електротехніки. Загальні відомості про машини та механізми	2	
	7.	Тема 7. Механічне обладнання. Машини для нарізки хліба та гастрономічних продуктів	4	
	8.	Тема 8. Меню і преїскуранти	8	2
	9.	Тема 9. Обслуговування відвідувачів	22	6
	10.	Тема 10. Теплове обладнання. Основні відомості про ЕНЕ	2	
	11.	Тема 11. Характеристика торгово-холодильного обладнання. Види, будова, правила експлуатації та дотримання вимог техніки безпеки.	4	
	12.	Тема 12. Професійна етика і психологія	4	

	13.	Тема 13. Психологія ділового спілкування	8	
Всього			90	16
М-2 3-й рівень кваліфі кації		Здатність готувати зал відповідно до видів обслуговування Обслуговувати споживачів відповідно до видів обслуговування		
	1.	Тема 1. Спеціальні і прогресивні форми обслуговування	12	2
	2.	Тема 2. Вимоги до експлуатації ваговимірювального обладнання. Циферблатні ваги. Гирі.	4	2
	3.	Тема 3. Основні функціональні та технічні характеристики ЕККА. Сучасні види.	4	2
	4.	Тема 4. Обслуговування відвідувачів в торговому залі.	6	2
	5.	Тема 5. Касове обладнання. Програмування РРО. Здавання виручки в касу.	4	2
	6.	Тема 6. Особливості проведення розрахунків з відвідувачами(за готівку та у безготівковому порядку).	4	2
	7.	Тема 7. Ваговимірювальне обладнання. Ваги електронні. Принцип роботи. Вимоги. Повірка та державний нагляд.	2	
	8.	Тема 8. Психологія відвідувачів	7	
	9	Тема 9. Імідж	4	
	10.	Тема 10. Надання послуг ЗРГ за межами підприємства – “кейтеринг” .	4	
	11.	Тема 11. Обслуговування прийомів і бенкетів.	18	4
	12.	Тема 12. Ваговимірювальне обладнання. Нові види: Електронна вага з чеко-друкуючим пристроєм.	6	2
	13.	Тема 13. Теплове обладнання. Види, правила експлуатації, дотримання правил техніки безпеки.	8	
	14.	Тема 14. Касове обладнання. Розрахунок через ККС(за готівку; через пластикові кредитні картки).	16	10
	15.	Тема 15. Конфлікти та шляхи їх подолання	6	
Всього			103	28
М-3 4-й рівень кваліфі		Здатність здійснювати особливо складне тематичне сервірування столів Здатність обслуговувати споживачів з урахуванням особливостей національної культури та тематичної спрямованості заходів		

кації		Здатність до організації роботи офіціантів у команді, передавання досвіду і наставництво.		
	1.	Тема 1. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів зі складним тематичним сервіруванням столів	2	2
	2.	Тема 2. Обслуговування відвідувачів в торговому залі з урахуванням особливостей національної культури та тематичної спрямованості заходів	10	2
	3.	Тема 3. Особливості організації харчування іноземних туристів	8	2
	4.	Тема 4. Особливості міжнародного етикету	2	
	5.	Тема 5. Меню і преїскуранти	4	
	6.	Тема 6. Керівництво персоналом	7	
	7.	Тема 7. Психологічний клімат в колективі	5	
Всього			38	6
Всього год			231	50

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1.

Здатність готувати зал до обслуговування споживачів

Обслуговувати споживачів під керівництвом наставника, а також з елементами самостійності

(106 год)

Тема 1. Вступ.

Навчально-виховне завдання і структура предмету. Ресторанне господарство, його основні завдання, перспектива розвитку. Ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками і програмами з професії. Соціально-економічне і народногосподарське значення професії. Вимоги до майстра ресторанного обслуговування, як до працівника сфери послуг.

Повинен знати: функції ресторанного господарства і перспективи розвитку; кваліфікаційну характеристику з професії; значення професії; вимоги до майстра ресторанного обслуговування, як до працівника сфери послуг.

Повинен вміти: використовувати знання на практиці.

Тема 2. Основні типи закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика барів, кафе, закусочних, буфетів. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Принципи розміщення сітки закладів ресторанного господарства. Правила роботи закладів ресторанного господарства. Санітарні вимоги до ЗРГ. Структура управління підприємством. Особливість в системі виробничих відносин. Встановлення міжособових відносин. Психологія симпатій та антипатій. Психологічний клімат трудового колективу. Психологія та етика сучасного керівника. Права та обов'язки працівників підприємства.

Повинен знати: класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику барів, кафе, закусочних, буфетів, ресторанів; класи ресторанів, барів; види послуг, які надають заклади ресторанного господарства; правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні вимоги до закладів ресторанного господарства; структуру управління підприємством; норми ділової поведінки та етики професійних відносин; права та обов'язки працівників підприємства.

Повинен вміти: розрізняти заклади ресторанного господарства, давати їм визначення та характеристику; визначати перелік послуг, в залежності від типу та класу підприємства; складати схеми структур управління різних ЗРГ.

Тема 3. Торгові приміщення та виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

Вестибюль з гардеробом і аванзал. Їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення. Торговий зал – основне приміщення ресторану, його розміщення і зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду, буфетом. Вентиляція і освітлення торгових залів. Обладнання торгових залів, види обладнання.

Банкетний зал, його характеристика. Вимоги до оформлення, інтер'єр і освітлення. Обладнання банкетних залів, його види і призначення.

Буфети. Види буфетів: кавовий, хліборізка, основний. Призначення буфетів. Обладнання буфетів.

Бар при ресторані. Види барів, їх характеристика.

Підсобні приміщення: сервізна, мийна столового посуду. Призначення сервізної, розміщення, обладнання. Призначення, обладнання мийної. Правила миття столового посуду, приборів. Зв'язки мийної і сервізної з виробничими приміщеннями та торговими.

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства. Вимоги до приміщень закладів ресторанного господарства. Санітарні вимоги до устаткування та інвентарю.

Повинен знати: види торгових та підсобних приміщень, їх характеристику; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; призначення барів, буфетів; правила миття столового посуду, приборів; загальну характеристику технологічного процесу; характеристики цехів; вимоги до приміщень, до устаткування та інвентаря.

Повинен вміти: розрізняти торгові та підсобні приміщення, давати їм визначення та характеристику; визначати зв'язки з виробничими приміщеннями; схематично зображати план приміщень ЗРГ.

Тема 4. Столовий посуд, прибори, білизна, інвентар.

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, посуд із пластмаси, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується на підприємствах громадського харчування і її характеристика.

Асортимент барного посуду, характеристика, особливості. Інвентар, необхідний для правильної організації за барною (буфетною) стійкою. Шейкер, будова, призначення. Догляд за порцеляновим посудом, скляним, металевим. Догляд за приборами, столовою білизною. Зберігання столового посуду, приборів, білизни. Облік та обіг столового посуду, приборів, білизни та інвентарю. Журнал обліку. Відповідальність за збереження посуду, приборів, білизни. Порядок одержання столового посуду, приборів, білизни. Дотримання техніки безпеки при використанні столового посуду, приборів, білизни.

Практична робота. Вивчення асортименту столового посуду, приборів, білизни. Правила їх зберігання і видачі офіціантам.

Повинен знати: столовий посуд, його види, форми, розміри, призначення; столові прибори, їх призначення і вимоги до них; характеристику столової білизни; асортимент та призначення барного посуду та інвентаря; порядок одержання столового посуду, приборів, білизни та правила ведення обліку; правила техніки безпеки при використанні столового посуду, приборів, білизни, інвентаря; санітарні вимоги до столового посуду, приборів, білизни, інвентаря.

Повинен вміти: розрізняти види столового посуду, приборів, білизни, барного посуду та інвентаря; давати їм характеристику; підбирати посуд, прибори, інвентар для подачі різних страв, закусок та напоїв; вести журнал обліку посуду, приборів, білизни; складати акти на списання бою,

лому, нестач посуду, приборів, білизни; дотримуватись техніки безпеки при використанні столового посуду, приборів, білизни, інвентаря.

Тема 5. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Етапи підготовки торгового залу до роботи: розміщення меблів в торгових залах, накривання столів скатертинами, отримання посуду, приборів і білизни і підготовка їх до роботи, сервірування столів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгового залу до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації залу, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина проходів і прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. Міри усунення недоліків. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду, приборів, інвентаря.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій. Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Сервіровка столів на групу відвідувачів. Розміщення на столах спецій, квітів. Схеми сервіровки столів.

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменного одягу, взуття. Медичний огляд та

особиста санітарна книжка працівника. Відповідальність працівників за недотримання правил особистої гігієни.

Практична робота. Сервірування столів. Послідовність виконання сервіровки. Вправи по складанні полотняних серветок. Схематичне зображення сервіровки столів.

Практична робота. Попередня і додаткова сервіровка. Схематичне зображення сервіровки столів.

Повинен знати: порядок підготовки торгового залу до роботи; вимоги до прибирання приміщень; принципи розміщення меблів в торгових залах; способи накривання столів скатертинами; отримання посуду, приборів і білизни та порядок підготовки їх до роботи; способи додаткового протирання посуду, приборів, інвентаря; види сервірування столів; послідовність виконання сервіровки в залежності від типу підприємства та виду обслуговування; правила і порядок підготовки спецій і приправ; зберігання і вимоги до якості спецій і приправ; правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій; способи складання полотняних серветок та їх призначення; правила підбору посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування; вимоги до сервіровки столів і техніку сервірування; правила сервіруванням столів: спеціальних видів обслуговування, тематичних, банкетів; розміщення на столах спецій, квітів, кувертних карток (іменних), схеми сервіровки столів.

Значення особистої підготовки та особистої гігієни майстра ресторанного обслуговування до роботи; основні вимоги до форменного одягу, взуття; терміни проходження медичних оглядів.

Повинен вміти: прибирати приміщення; розміщувати меблі в торгових та банкетних залах в залежності від форми, площі залу, від розміщення вікон та дверей; накривати столи скатертинами різними способами; відполірувати посуд, прибори, інвентар; підготовляти спеції і приправи; підготовляти квіти та складані букети, композиції для різних

видів обслуговування; доглядати за квітами; складати полотняні серветки; виконувати різні види сервірування столів; володіти технікою сервірування; складати схеми сервіровки столів.

Дотримуватись правил особистої гігієни, доглядати за форменним одягом, взуттям.

Тема 6. Основи електротехніки. Загальні відомості про машини та механізми

Основні відомості про електротехніку. Основні відомості про торговельно-технологічне обладнання. Вимоги до сучасного устаткування, підготовка до роботи. Класифікація технологічного устаткування в закладах ресторанного господарства. Загальні відомості про машини та механізми. Основні частини машин, їх призначення. Загальні правила експлуатації устаткування. Охорона праці при автоматизації виробничих процесів. Немеханічне торговельне обладнання та інвентар. Немеханічне обладнання торговельних залів та підсобних приміщень.

Тема 7. Механічне обладнання. Механізми для нарізки хліба та гастрономічних продуктів

Машини для нарізування гастрономічних продуктів. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів. Подрібнювально-різальне обладнання, підготовка до роботи.

Повинен знати: правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, їх призначення та використання в технологічному процесі.

Повинен вміти: використовувати обладнання та інвентар за призначенням.

Вміти піклуватися про власне здоров'я, особисту безпеку. Використовувати знання на практиці.

Тема 8. Меню і преїскуранти

Меню. Призначення меню. Види меню: денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів, меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, банкетів, тематичних вечорів і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Правила і порядок складання меню і преїскурантів.

Меню ресторанів «люкс», «першого» та «вищого» класу, їх характеристика. Меню «аля-карт» (з вільним вибором), «табл-дот» (скомплектованим), та інші види. Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Карти напоїв, карти вин. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Вимоги до оформлення меню, преїскурантів, карт вин.

Практична робота. Вивчення меню і преїскурантів. Вправи по складанню меню і преїскурантів.

Повинен знати: види та призначення меню; порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі; правила і порядок складання меню та преїскуранту; вимоги до оформлення меню, преїскурантів, карти вин.

Повинен вміти: розрізняти види меню і преїскурантів; складати меню та преїскуранти згідно із асортиментним мінімумом, відповідно до типу і класу підприємства, з врахуванням сезонності, різноманітності холодних та гарячих закусок, перших та других страв, десертів і гарячих напоїв та послідовності розміщення страв та напоїв в меню та преїскуранті; оформляти меню та преїскуранти згідно вимог.

Тема 9. Обслуговування відвідувачів

Зустріч відвідувачів, прийом замовлення і одержання готових страв. Подача вино-горілчаних виробів, напоїв, закусок, перших і других гарячих

страв, солодких страв, фруктів і гарячих напоїв; розрахунок з відвідувачами, прибирання використаного посуду.

Прийом відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Подача меню і прейскурантів. Техніка прийому замовлення. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів згідно асортименту меню і прейскуранту. Необхідність перевірки відповідної сервіровки столу до замовлення. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, одержання і підготовка посуду для замовлених страв.

Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: «в обнос», «в стіл», з використанням приставного (підсобного) столика.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних і групових замовленнях відвідувачів. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід. Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Подача вино-горілчаних виробів і холодних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів.

Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв.

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів.

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків. Особливості проведення розрахунків з відвідувачами через РРО. Розрахунок через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток.

Практична робота. Відпрацювання навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів в торговому залі.

Практична робота. Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем. Розрахунок через РРО, ККС.

Практична робота. Прибирання використаного посуду та приборів.

Повинен знати: правила і порядок прийому відвідувачів; правила подачі меню і преїскурантів; правила передачі замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи; порядок одержання і підготовки посуду для замовлених страв; порядок одержання напоїв і готових страв; вимоги до оформлення страв.

Правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами; основні способи подачі страв: “в обнос”, “в стіл”, з використанням приставного (підсобного) столика; правила відкривання пляшок і наливання напоїв; температуру подачі вино-горілчаних виробів.

Правила та послідовність прибирання використаного посуду.

Правила подачі рахунків; правила проведення розрахунку з відвідувачами в торговому залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток.

Повинен вміти: зустріти відвідувачів; розмістити їх за столами в торговому залі; подати меню й преїскуранти; прийняти замовлення; оформляти бланки рахунків згідно правил; виконувати додаткову сервіровку згідно прийнятого замовлення; передати замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, підготувати посуд для замовлених страв.

Подавати напої і страви при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них; володіти технікою роботи з підносом, технікою подачі страв: “в обнос”, “в стіл”, з використанням приставного (підсобного) столика; володіти технікою відкривання пляшок і наливання напоїв. Володіти технікою прибирання використаного посуду, чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів.

Подати рахунок і провести розрахунок з відвідувачами, працювати на РРО.

Тема 10. Теплове обладнання. Основні відомості про ЕНЕ

Класифікація теплового устаткування. Поняття про ЗВЧ та ІЧ-обігрів.

Електро-тостери. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Мікрохвильові печі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці. Нові види теплового обладнання.

Тема 11. Характеристика торгово-холодильного обладнання. Види, будова, правила експлуатації та дотримання вимог техніки безпеки.

Значення, сутність охолодження. Способи одержання холоду. Торгово-холодильне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки-вітрини. Льодогенератори, фризери, охолоджувачі напоїв. Правила експлуатації, технічні характеристики та охорона праці. Нові види холодильного обладнання.

Тема 12. Професійна етика і психологія офіціанта

Основні поняття професійної етики та професійної психології. Поняття про етику. Поняття про мораль та моральність. Розвиток психології та її місце в системі інших наук. Методи психології. Психологія чоловіків, жінок, дітей. Категорії естетики та поняття про естетику. Естетична культура. Естетичне виховання. Поняття про етикет. Правила етикету в ресторані. Телефонний етикет в ресторанах і барах.

Тема 13. Психологія ділового спілкування

Вербальні засоби спілкування. Що означає мовленнєве спілкування або вербальна комунікація? Культура слухання. Культура говоріння. Значення переконуючого впливу в мовленнєвому спілкуванні. Вплив особистості на ефективність переконання. Невербальні засоби спілкування. Сутність невербального спілкування. Роль жестів у діловому спілкуванні. Передавання інформації мімікою. Форми невербального передавання інформації у міжособистісних відносинах. Невербальне спілкування у ділових ситуаціях. Вимоги до прийому гостей. Особливості спілкування з різними типами відвідувачів. Інструкція по підтриманню контактів з відвідувачами.

Рекомендовані запитання для підсумкового контролю за модулем 1.

1. Що ви знаєте про ресторанне господарство?
2. Функції закладів ресторанного господарства, особливості.
3. Перспективи розвитку закладів ресторанного господарства.
4. Вимоги до офіціанта, як до працівника сфери послуг.
5. Як класифікують заклади ресторанного господарства?
6. Які основні типи закладів ресторанного господарства ви знаєте?
7. Дайте характеристику ресторану, класам підприємства.
8. Характеристика кафе, закусочних.
9. Визначте ряд послуг, які надають заклади ресторанного господарства.

10. Санітарні вимоги до закладів ресторанного господарства.
11. Дайте характеристику технологічного процесу.
12. Розкажіть про цехову та безцехову структури виробництва.
13. Дайте характеристику заготівельних цехів.
14. Дайте характеристику доготівельних цехів.
15. Вимоги до приміщень закладів ресторанного господарства.
16. Дайте характеристику торгових приміщень: вестибюль з гардеробом, аванзал, курильні кімнати
17. Дайте характеристику торговим і банкетним залам.
18. Дайте характеристику підсобним приміщенням: сервізній та мийній столового посуду.
19. Інтер'єр торгових та банкетних залів, освітлення і вентиляція.
20. Дайте характеристику порцелянового столового посуду; розміри, призначення.
21. Дайте характеристику металевому посуду; розміри, призначення.
22. Дайте характеристику скляного та кришталевого посуду; розміри, призначення.
23. Дайте характеристику столових основних приборів, їх призначення.
24. Дайте характеристику столових допоміжних приборів, їх призначення.
25. Дайте характеристику столової білизни; розміри, призначення.
26. Складіть акт на списання бою, лому, нестач посуду, приборів, білизни.
27. Визначте етапи підготовки торгового залу до обслуговування. Розкажіть про прибирання приміщень.
28. Розкажіть про правила розміщення меблів у торговому залі.
29. Порядок і правила підготовки спецій і приправ.
30. Підготовка квітів при складанні букетів і композицій, догляд за квітами.
31. Дайте визначення терміну «сервіровка столу».

32. Визначте послідовність виконання сервіровки.
33. Які види сервіровки столу ви знаєте.
34. Дайте характеристику сервіровки столу на сніданок.
35. Дайте характеристику сервіровки столу на обід.
36. Дайте характеристику сервіровки столу на вечерю.
37. Дайте характеристику виду сервірування на банкет.
38. Сервіровка столу на обід по вільному вибору страв і по комплексному меню.
39. Що таке додаткова сервіровка столу?
40. Як можна доповнити сервіровку столу на сніданок, обід, вечерю?
41. Класифікація торговельно-технологічного обладнання.
42. Класифікація інвентаря.
43. Вимоги до сучасного інвентаря.
44. Характеристика основних відомостей про електротехніку.
45. Основні відомості про торговельно-технологічне обладнання.
46. Вимоги до сучасного устаткування, підготовка до роботи.
47. Класифікація технологічного устаткування в закладах ресторанного господарства.
48. Характеристика загальних відомостей про машини та механізми.
49. Характеристика основних частин машин, їх призначення.
50. Правила експлуатації устаткування.
51. Охорона праці при автоматизації виробничих процесів.
52. Класифікація немеханічного торговельного обладнання та інвентарю.
53. Характеристика немеханічного обладнання торговельних залів та підсобних приміщень.
54. Характеристика гірок та прилавоків, шаф.
55. Дайте визначення та охарактеризуйте поняття професійна етика.
56. Дайте визначення поняття психологія.
57. Охарактеризуйте поняття етика, мораль та моральність.

58. Які методи психології ви знаєте?
59. Розвиток психології та її місце в системі інших наук.
60. Опишіть психологію чоловіків, жінок та дітей.
61. В чому зв'язок етикету та етики, етикету та естетики?
62. Охарактеризуйте визначення поняття професійний етикет офіціанта?
63. Для чого офіціанту знати правила етикету?
64. Які правила телефонного етикету ви знаєте?
65. Категорії естетики та поняття про естетику.
66. Естетична культура. Естетичне виховання.
67. Дайте визначення «меню», призначення меню.
68. Які види меню ви знаєте?
69. Правила і порядок оформлення меню і преїскуранту. Вимоги до оформлення.
70. Дайте характеристику меню з вільним вибором страв.
71. Визначте порядок запису страв та закусок у меню.
72. Дайте характеристику меню денного раціону харчування.
73. Розкажіть про комплексне меню.
74. Дайте характеристику меню спеціальних видів обслуговування та меню банкетів і прийомів.
75. Преїскурант, призначення і зміст преїскуранту.
76. Карта вин, призначення і зміст.
77. Правила і порядок прийому відвідувачів.
78. Особливості спілкування з відвідувачами, категорії відвідувачів.
79. Правила подачі меню і преїскурантів.
80. Техніка прийому замовлення.
81. Одержання напоїв і готових страв. Вимоги до оформлення страв.
82. Розкажіть про індивідуальний та бригадний методи обслуговування відвідувачів в залі.

83. Дайте характеристику основних способів подачі страв: „в обнос”, „в стіл”.
84. Дайте характеристику способу подачі страв за допомогою приставного столика.
85. Дайте характеристику правил подачі холодних закусок і страв. Визначте послідовність їх подачі.
86. Дайте характеристику правил подачі гарячих закусок.
87. Які ви знаєте способи подачі супів.
88. Дайте характеристику правил подачі других страв.
89. Дайте характеристику правил подачі солодких страв.
90. Дайте характеристику правил подачі фруктів, фруктових салатів, салатів-коктейлів.
91. Дайте характеристику правил подачі гарячих напоїв.
92. Розкажіть про загальні правила подачі алкогольних напоїв.
93. Підберіть посуд для подачі міцно-алкогольних напоїв, вин та коктейлів.
94. Послідовність прибирання чарок, бокалів, тарілок, приборів.
95. Які ви знаєте способи прибирання тарілок? Розкажіть про них.
96. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення.
97. Правила подачі рахунку і проведення розрахунку.
98. Особливості проведення розрахунків з відвідувачами через РРО, комп’ютерно-касові системи.
99. Класифікація теплового обладнання.
100. Характеристика основних видів теплового обладнання.
101. Експлуатація теплового обладнання.
102. Характеристика торгово-холодильного обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки-вітрини.
103. Характеристика машин для нарізування гастрономічних продуктів.
104. Принцип роботи мікрохвильових печей.

105. Вимоги техніки безпеки при експлуатації теплового обладнання.
106. Принцип роботи грилів, призначення, будова та охорона праці.
107. Технічна характеристика та правила експлуатації кавоварок.
108. Порядок підготовки до роботи і правила експлуатації експрес-кавоварок.
109. Дайте визначення спілкування та опишіть культуру ділового спілкування.
110. Охарактеризуйте ділове спілкування та його особливості.
111. Спілкування: вміння говорити та слухати.
112. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, функції.
113. Що означає мовленнєве спілкування або вербальна комунікація?
114. Культура слухання. Культура говоріння.
115. Значення переконуючого впливу в мовленнєвому спілкуванні.
116. Вплив особистості на ефективність переконання.
117. Сутність невербального спілкування.
118. Роль жестів у діловому спілкуванні. Передавання інформації мімікою.
119. Форми невербального передавання інформації у міжособистісних відносинах.
120. Невербальне спілкування у ділових ситуаціях.
121. Чому офіціантам важливо слідкувати за мімікою свого обличчя?
122. Які вимоги до прийому гостей ви знаєте, опишіть їх?
123. Опишіть особливості спілкування з різними типами відвідувачів.
124. Охарактеризуйте інструкцію щодо підтримання контактів з відвідувачами.

Модуль 2.

Здатність готувати зал відповідно до видів обслуговування

Обслуговувати споживачів відповідно до видів обслуговування

(131 год)

Тема 1. Спеціальні і прогресивні форми обслуговування

Види обслуговування: обслуговування осіб, які проживають в готелях, обслуговування по попередньому замовленню, обслуговування в дні свят і при зустрічі Нового року, обслуговування учасників з'їздів, нарад, конференцій, обслуговування весільних та інших святкових вечорів.

Організація обслуговування в готелях. Організація поверхових буфетів, форми обслуговування: „шведський стіл”, „зал-експрес”, „стіл-експрес”, „стіл саморозрахунку”. Прийом замовлення із номерів, виконання замовлення. Використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи.

Обслуговування під час різноманітних свят, при зустрічі Нового року. Підготовка торгових залів, розміщення меблів, сервірування столів. Складання святкового меню, оформлення запрошень. Правила обслуговування, режим роботи ресторану в святкові дні.

Обслуговування учасників з'їздів і нарад. Прийом попередніх замовлень. Складання меню. Режим роботи ресторану при обслуговуванні різних заходів. Розрахунок безготівковий (попередня оплата). Складання плану, визначення кількості учасників зустрічі, кількість столиків, складання схеми розміщення столів у торговому залі. Обслуговування по типу: «брейк-кава», «бізнес-ланч» та інші.

Обслуговування весільних та інших святкових вечорів. Правила прийому замовлень на обслуговування. Складання меню. Розміщення столів та стільців, підбір посуду, приборів, білизни. Основні елементи обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, допомога у виборі

місця. Послідовність подачі страв та напоїв. Особливості організації та обслуговування весільних і святкових вечорів вдома.

Харчування пасажирів у транспорті. Харчування та обслуговування пасажирів залізничного транспорту, пасажирів на авіатранспорті, пасажирів на водному транспорті.

Практична робота. Організація та проведення спеціальних видів обслуговування.

Повинен знати: правила обслуговування осіб, які проживають в готелях; обслуговування по попередньому замовленню; обслуговування в дні свят і при зустрічі Нового року; обслуговування учасників з'їздів, нарад, конференцій; обслуговування весільних та інших святкових вечорів; форми обслуговування: «шведський стіл», «зал-експрес», «стіл-експрес», «стіл саморозрахунку»; правила проведення обслуговувань по типу: «брейк-кава», «бізнес-ланч» та інші; особливості харчування пасажирів у транспорті; правила етикету під час обслуговування споживачів; послідовність подачі та відповідність асортименту вин та вино-горілчаних виробів стравам, що подаються.

Повинен вміти: організовувати обслуговування в готелях: прийняти замовлення із номерів, виконати замовлення, організувати роботу поверхових буфетів, обслуговування: «шведський стіл», «зал-експрес», «стіл-експрес», «стіл саморозрахунку».

Організовувати обслуговування різноманітних свят, зустрічі Нового року тощо; складати святкове меню; оформляти запрошення; розміщувати меблі в торговому залі; сервірувати столи згідно прийнятого замовлення.

Організовувати обслуговування учасників з'їздів і нарад: приймати замовлення, складати меню, складати схеми розміщення столів у торговому залі, визначити кількість столів, посуду, білизни.

Організовувати обслуговування весільних вечорів: приймати замовлення на обслуговування, складати меню, розміщувати столи та стільці,

підбирати посуд, прибори, білизну, подавати страви та напої в певній послідовності.

Організовувати та обслуговувати весільні і святкові вечори по місцю проведення, організовувати та проводити обслуговування по типу: «брейк-кава», «бізнес-ланч» та інші; дотримуватись правил етикету під час обслуговування споживачів. Організовувати та проводити обслуговування пасажирів у транспорті.

Тема 2. Вимоги до експлуатації ваговимірювального обладнання. Циферблатні ваги. Гирі.

Ваговимірювальне устаткування. Ваги, їх призначення, вимоги до ваг. Ваги настільні циферблатні. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації. Таврування та перевірка ваг. Порядок державного нагляду та контролю за ваговимірювальними приладами. Охорона праці при використанні ваговимірювального обладнання. Нові види ваговимірювального обладнання.

Практична робота №1: Зважування товарів на циферблатних вагах.

Тема 3. Основні функціональні та технічні характеристики ЕККА. Сучасні види.

Розвиток та поліпшення конструкції касових апаратів, сучасні контрольно-касові апарати. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. Правила експлуатації. Охорона праці при експлуатації ЕККА. Документація касира. Нові види ЕККА.

Практична робота №2: Робота на касовому апараті. Підготовка ЕККА до роботи.

Закон України "Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг". Програмування РРО. Правила експлуатації РРО та касових терміналів. Нові види РРО.

Комп'ютерно-касові системи. Кодування товарів по штрихкодах. Робота зі сканером.

Правила техніки безпеки і охорони праці при проведенні розрахунків через комп'ютерно-касові системи.

Практична робота №3: Робота на касовому апараті. Виведення звітів.

Тема 4. Обслуговування відвідувачів

Процес обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення і одержання готових страв. Подача вино-горілчаних виробів, напоїв, закусок, перших і других гарячих страв, солодких страв, фруктів і гарячих напоїв; розрахунок з відвідувачами, прибирання використаного посуду.

Рекомендації вино-горілчаних виробів до закусок та страв. Правила подачі мінеральних вод, соків, пива та інших безалкогольних напоїв.

Практична робота. Відпрацювання навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів в торговому залі.

Повинен знати: правила обслуговування відвідувачів, правила підбору страв і вино-горілчаних виробів до страв

Повинен вміти: володіти технікою обслуговування; надавати поради в ненав'язливій формі; рекомендувати страви і напої до страв; давати характеристику напоїв та страв;

Тема 5. Касове обладнання. Програмування РРО.

Здавання виручки в касу.

Програмування РРО. Правила експлуатації РРО та касових терміналів. Особливості проведення розрахунків з відвідувачами. Нові види РРО. Комп'ютерно-касові системи. Кодування товарів по штрих-кодах. Робота зі сканером.

Практична робота №4: Робота на касовому апараті, кодування товарів.

Практична робота №5: Розрахунок з відвідувачами, здавання виручки в касу.

Тема 6. Особливості проведення розрахунків з відвідувачами(за готівку та у безготівковому порядку).

Підготовчі операції на ЕККА. Отримання касових документів підготовчих операцій та порядок їх оформлення. Порядок проведення розрахунків з покупцями. Готівковий та безготівковий розрахунок. Порядок одержання розрахункових документів(чеків). Неполадки ЕККА, їх причини та способи усунення. Догляд за ЕККА. Характеристика реєстраторів розрахункових операцій. Їх призначення, використання при розрахунках із покупцями.

Практична робота №6: Заклучні операції роботи на ЕККА. Розрахунок з покупцями.

Тема 7. Ваговимірювальне обладнання.

Ваги електронні, призначення. Порядок зважування, повірка та державний нагляд за ваговимірювальним обладнанням. Нові види ваговимірювального обладнання.

Практична робота №7: Порядок підготовки до роботи і правила зважування товарів на електронній вазі.

Тема 8. Психологія відвідувачів.

Загальні поняття про психіку та психічні процеси. Відчуття. Сприйняття. Пам'ять та її види. Правила поведження з пам'яттю. Увага та її роль роботі офіціанта. Увага та види уваги. Уява. Емоції та почуття. Поняття про психічні та емоційні стани. Психологія особистості. Поняття про особистість. Склад і структура особистості. Поняття про індивід, індивідуальність. Темперамент. Характер. Здібності. Довіра відвідувачів. Торговий діалог. Привертання уваги клієнтів. Пробудження зацікавленості клієнтів.

Тема 9. Імідж.

Поняття про стиль, імідж особистий імідж, імідж підприємства. Зовнішній вигляд, макіяж та манери офіціанта. Формування іміджу.

Тема 10. Надання послуг ЗРГ за межами підприємства – “кейтерінг” .

Надання послуг ЗРГ за межами підприємства – “кейтерінг” (наприклад, на фірмі, на природі, в закладах культурно-масового відпочинку та інших).

Підготовка до обслуговування. Процес обслуговування споживачів при наданні кейтерінгових послуг. Правила етикету під час обслуговування споживачів.

Повинен знати: правила надання послуг підприємствами громадського харчування за межами підприємства – «кейтерінг» (наприклад, на фірмі, на природі, в закладах культурно-масового відпочинку та інших);

Повинен вміти: Організовувати та проводити обслуговування за межами підприємства – «кейтерінг».

Тема 11. Обслуговування прийомів і бенкетів.

Загальні правила обслуговування бенкетів і прийомів. Види бенкетів: бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет з повним обслуговуванням офіціантами (офіційний банкет), бенкет-чай.

Бенкет-прийом з повним обслуговуванням . Прийом замовлення та узгодження його із замовником., підготовка до проведення бенкету. Складання меню з урахуванням конкретних продуктів, часу подавання гарячих закусок, страв, десертів. Складання плану розміщення столів в торговому залі. Розміщення столів, накривання столів скатертинами. Сервіровка банкетного столу. Підготовка напоїв, вина та вино-горілчаних виробів. Техніка подавання страв та напоїв, аперитивів.

Розміщення гостей за бенкетним столом і черговість їх обслуговування.

Аперитив. Час подачі аперитиву. Правила обслуговування гостей за столом. Подача кави. Призначення білих рукавичок.

Бенкет з частковим обслуговуванням. Прийом замовлень, підготовка до проведення бенкетів. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Сервіровка бенкетного столу. Розміщення гостей за бенкетним столом. Правила обслуговування відвідувачів. Подача десерту і гарячих напоїв.

Бенкет-чай. Особливості бенкету. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Набір посуду і приборів для сервірування столів. Порядок сервірування та правила обслуговування гостей за столом.

Обслуговування прийомів: фуршет, коктейль, буфет-бар. Їх призначення, особливості і переваги. Прийом замовлення. Підготовка приміщення до проведення прийому.

Організація та проведення бенкетів. Визначення кількості офіціантів. Розрахунок посуду, приборів, білизни. Сервірування бенкетних столів. Техніка подавання страв та закусок.

Особливості та переваги бенкету-фуршет, техніка обслуговування.

Особливості та переваги бенкету-коктейль, техніка обслуговування.

Дипломатичні прийоми, їх класифікація, характеристика. Особливості організації та проведення прийомів: «бокал шампанського», «келих вина», «келих вина з сиром», «жур фікс», «раут», «діловий сніданок, обід», «бар-бекю», «п'єкнік» та інші.

Практична робота. Організація та проведення бенкетів та прийомів.

Практична робота. Організація та проведення дипломатичних прийомів.

Повинен знати: загальні правила обслуговування бенкетів і прийомів; види бенкетів: бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет з повним обслуговуванням офіціантами (офіційний бенкет), бенкет-чай;

види прийомів: фуршет, коктейль, буфет-бар, їх призначення, особливості і переваги.

Повинен вміти: приймати замовлення та узгоджувати його із замовником; складати меню з урахуванням конкретних продуктів, часу подавання гарячих закусок, страв, десертів; розподіляти обов'язки між працівниками залу; складати план-розміщення столів в торговому залі; розміщувати столи; накривати столи скатертинами; сервірувати банкетні столи; підготовляти напої, вина та вино-горілчані вироби; володіти технікою подавання страв та напоїв, аперитивів під час проведення банкетів і прийомів.

Тема 12. Ваговимірювальне обладнання. Нові види: Електронна вага з чеко-друкуючим пристроєм.

Технічна характеристика та правила експлуатації нових видів електронних ваг. Зважування товарів на електронних вагах. Дотримання правил техніки безпеки при експлуатації. Електронна вага з чеко-друкуючим пристроєм.

Принцип роботи.

Тема 13. Теплове обладнання. Види, правила експлуатації, дотримання правил техніки безпеки

Технічна характеристика та правила експлуатації нових видів теплового обладнання: експрес-кавоварок, електрогрилів, печей надвисокої частоти. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Практична робота №8: Порядок підготовки до роботи і правила експлуатації електрогрилів і експрес-кавоварок.

Тема 14. Касове обладнання. Розрахунок через ККС(за готівку; через пластикові кредитні картки).

Комп'ютерно-касові системи. Розрахунок через комп'ютерно-касові системи: за готівку, через пластикові та кредитні карточки.

Кодування товарів по штрихкодах. Робота зі сканером.

Правила техніки безпеки і охорони праці при проведенні розрахунків через комп'ютерно-касові системи. Нові види РРО.

Практична робота №9: Кодування товарів.

Практична робота №10: Розрахунок з відвідувачами через комп'ютерно-касові системи: за готівку, через пластикові та кредитні карточки.

Практична робота №11: Робота на касовому апараті МІНІ-600.04 М Е.

Тема 15. Конфлікти та шляхи їх подолання.

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Тактичні прийоми поводження в гострих конфліктних ситуаціях. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання конфліктів. Формування готовності до виходу з конфлікту. Класифікація конфліктів. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання конфліктів.

Рекомендовані запитання та тести для підсумкового контролю за модулем 2.

1. Дайте характеристику організації обслуговування осіб, проживаючих в готелях.
2. Розкажіть про обслуговування в номерах готелю.
3. Організація поверхових буфетів, режим роботи, асортимент продукції.
4. Дайте характеристику обслуговування по типу «шведський стіл».
5. Розкажіть про форми обслуговування «зал-експрес», «стіл-експрес», «стіл саморозрахунку».
6. Визначте особливості при підготовці торгового залу до обслуговування Новорічного вечора.
7. Особливості проведення обслуговування Новорічного свята.
8. Дайте характеристику обслуговування весільних банкетів. Проаналізуйте особливості обслуговування.
9. Організація обслуговування учасників з'їздів, нарад, конференцій.

32. Запишіть алгоритм отримання чека зі здачею.
33. Які вимоги ставляться до торгових ваг?
34. Охарактеризуйте метрологічні вимоги.
35. Дайте визначення торгово-експлуатаційним вимогам.
36. Охарактеризуйте санітарно-гігієнічні вимоги.
37. Опишіть будову настільних циферблатних ваг.
38. З яких основних вузлів складаються ваги?
39. Що таке корпус?
40. Для чого призначений головний рівноплечий важіль?
41. Що таке квадрант?
42. Для чого призначений масляний заспокоювач?
43. Для чого служить тарувальна камера?
44. Для чого призначений рідинний рівень?
45. Охарактеризуйте порядок роботи на вазі ВН-10Ц13У.
46. Поняття про прийом та дипломатичний прийом.
47. Охарактеризуйте етикет привітання гостей, знайомство та розміщення.
48. Опишіть види дипломатичних прийомів.
49. Поняття про стиль, імідж.
50. Особистий імідж, імідж підприємства.
51. Зовнішній вигляд офіціанта, макіяж.
52. Формування іміджу.
53. Які вимоги ставляться до іміджу офіціанта.
54. Поясніть роль уніформи в формуванні зовнішнього вигляду офіціанта.
55. Що таке «манери»?
56. Якими манерами повинен володіти офіціант?
57. Як відображається погана ходьба та осанка на зовнішньому вигляді офіціанта?
58. Правила і порядок прийому відвідувачів.

59. Особливості спілкування з відвідувачами, категорії відвідувачів.
60. Правила подачі меню і преїскурантів. Техніка прийому замовлення.
61. Дайте характеристику основних способів подачі страв.
62. Розкажіть про загальні правила подачі алкогольних напоїв.
63. Підберіть посуд для подачі міцно-алкогольних напоїв, вин та коктейлів
64. Які ви знаєте способи прибирання тарілок? Розкажіть про них.
65. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення.
66. Правила подачі рахунку і проведення розрахунку.
67. Особливості проведення розрахунків з відвідувачами через РРО, комп'ютерно-касові системи.
68. Опишіть будову товарно-шкальних ваг.
69. Охарактеризуйте правила зважування на товарно-циферблатній вазі.
70. Які особливості будови товарної шкально-гирьові (сотенної) ваги?
71. Опишіть будову електронних ваг.
72. Охарактеризуйте принцип роботи на електронних вагах.
73. Які типи ваг ви можете назвати?
74. Який принцип дії настільних циферблатних ваг?
75. Які існують типи пересувних ваг?
76. Де застосовують ваги стаціонарні, товарні, автомобільні?
77. У яких випадках застосовуються ваги лабораторні?
78. Який алгоритм отримання звичайного чека?
79. Запишіть алгоритм отримання чека на кількість.
80. Пригадайте алгоритм отримання чека на запрограмовані товари.
81. Який алгоритм отримання чека з анулюванням останньої покупки?
82. Запишіть алгоритм отримання чека з анулюванням попередньої покупки або після натиснення клавіші ПСМ.
83. Що повинен робити касир у разі відмови покупця від раніше придбаної покупки?

84. Назвіть дії касира у разі виходу з ладу ЕККА та тимчасового відключення електроенергії.
85. Вкажіть термін уведення ЕККА в експлуатацію, якщо він вийшов із ладу?
86. Назвіть етапи підготовчих операцій.
87. Якою клавішею потрібно скористатися при подачі чекової стрічки?
88. Як повинен розмотуватися рулон чекової стрічки у друкуючому пристрої?
89. Запишіть алгоритм отримання нульового чека на ЕККА.
90. Що друкується у «звіті Х» на початок роботи, якщо оперативна пам'ять напередодні була обнулена?
91. Чи впливають показники «звіту Х» за першу зміну на показники звіту другої зміни, якщо на другій зміні працював інший касир?
92. Напишіть алгоритм отримання «звіту Х» на ЕККА «ЕРА-802»,
93. «MINI-600-04 ME».
94. Якою клавішею користуються при реєстрації розмінних грошей на ЕККА?
95. Назвіть касові документи на початок робочого дня, які видав касовий апарат.
96. Що входить в заключні операції при роботі на ЕККА?
97. Як отримати звіт оператора на касових апаратах різних типів?
98. Запишіть алгоритм отримання «звіту Z» на ЕККА різних типів.
99. Опишіть порядок здачі грошової виручки в головну касу торговельного підприємства.
100. Що потрібно зробити з контрольною стрічкою, якщо вона закінчилася?
101. Як довго зберігається контрольна стрічка в торговельному підприємстві?
102. Де реєструються всі касові документи, які були отримані протягом робочого дня

103. В чому відмінність та подібність двох психічних процесів: відчуття та сприйняття.
104. Яка роль відчуття в роботі офіціанта?
105. Назвіть закономірності відчуття.
106. Які властивості і закономірності сприйняття допомагають в роботі офіціанта?
107. Опишіть правила поводження з пам'яттю.
108. Охарактеризуйте пам'ять та її види.
109. Яка роль пам'яті в роботі офіціанта?
110. В яких випадках від офіціанта вимагається прояв уваги?
111. Охарактеризуйте увагу та її види.
112. Як пов'язана фантазія з трудовою діяльністю людини?
113. Що таке емоції та яка їх функція?
114. В чому схожість почуттів та емоцій?
115. Які емоційні стани можуть виникнути в роботі офіціанта?
116. Як впливає настрій на трудову діяльність офіціанта?
117. Чому афект і стрес на бажані стани для працівників сфери обслуговування?
118. Що таке характер, як він пов'язаний з темпераментом?
119. Якими рисами характеру повинен володіти офіціант.
120. Торговий діалог.
121. Привертання уваги клієнтів.
122. Пробудження зацікавленості клієнтів.
123. Назвіть види банкетів. Дайте характеристику «банкету-коктейль».
124. Дайте характеристику організації та проведення банкету «фуршет», визначте переваги та недоліки банкету «фуршет».
125. Визначте послідовність сервірування та обслуговування банкету «фуршет».
126. Основні відмінності банкетів «коктейль» та «фуршет».
127. Дайте характеристику банкету «чай».

128. Дайте характеристику банкету з повним обслуговування офіціантами.
129. Дайте характеристику банкету з частковим обслуговування офіціантами.
130. Правила подачі аперитиву на банкетах.
131. Розкажіть про розміщення гостей за банкетним столом і черговість їх обслуговування.
132. Правила подачі кави на банкетах.
133. Особливості обслуговування відвідувачів по типу «кейтерінг».
134. Класифікація кейтерингових послуг.
135. Розкажіть про організацію та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування.
136. Класифікація дипломатичних прийомів.
137. Розкажіть про кувертні картки та запрошення на прийомах.
138. Обслуговування прийомів «бар-бекю», «пікнік».
139. Обслуговування прийомів «бокал вина», «бокал вина з сиром», «бокал шампанського».
140. Особливості прийомів «жур фікс», «раут».
141. Особливості прийомів «діловий сніданок», «обід».
142. Правила етикету під час обслуговування відвідувачів дипломатичних прийомів.
143. Які документи повинен показати покупець, якщо він повертає раніше придбану покупку торговельному підприємству?
144. Дайте характеристику книзі обліку розрахункових операцій.
145. Як ведеться книга ОРО?
146. Де видається та ким реєструється книга ОРО?
147. Де можна отримати розрахункову книжку?
148. У яких випадках користуються розрахунковою книгою? Розкажіть порядок ведення розрахункової книжки.

149. Що повинен робити касир у разі відмови покупця від раніше придбаної покупки?
150. Назвіть дії касира у разі виходу з ладу ЕККА та тимчасового відключення електроенергії.
151. Вкажіть термін уведення ЕККА в експлуатацію, якщо він вийшов із ладу?
152. Назвіть етапи підготовчих операцій.
153. Якою клавішею потрібно скористатися при подачі чекової стрічки
154. Як повинен розмотуватися рулон чекової стрічки у друкуючому пристрої?
155. Запишіть алгоритм отримання нульового чека на ЕККА.
156. Що друкується у «звіті Х» на початок роботи, якщо оперативна пам'ять напередодні була обнулена?
157. Чи впливають показники «звіту Х» за першу зміну на показники звіту другої зміни, якщо на другій зміні працював інший касир?
158. Напишіть алгоритм отримання «звіту Х» на ЕККА «ЕРА-802»,
159. «MINI-600-04 ME»?
160. Якою клавішею користуються при реєстрації розмінних грошей на ЕККА?
161. Назвіть касові документи на початок робочого дня, які видає касовий апарат.
162. Що входить в заключні операції при роботі на ЕККА?
163. Як отримати звіт оператора на касових апаратах різних типів?
164. Запишіть алгоритм отримання «звіту Z» на ЕККА різних типів.
165. Опишіть порядок здачі грошової виручки в головну касу торговельного підприємства.
166. Що потрібно зробити з контрольною стрічкою, якщо вона закінчилася?
167. Як довго зберігається контрольна стрічка в торговельному підприємстві?

168. Де реєструються всі касові документи, які були отримані протягом робочого дня?
169. Які звітні документи видає друкуючий пристрій ЕККА?
170. Що називається фіскальним звітним чеком?
171. Поясніть вираз денний звіт.
172. З чого складається денний звіт?
173. Яка різниця між денним звітом та фіскальним звітним чеком?
174. Поясніть визначення в звітах «службове внесення», «службове виведення» та «анулювання».
175. Назвіть основні реквізити звітних документів.
176. Якою клавішею потрібно скористатися для правильної видачі здачі?
177. Назвіть номер та дату виходу Закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, ресторанного обслуговування та послуг».
178. Запишіть алгоритм отримання чека зі здачею.
179. Який алгоритм отримання звичайного чека?
180. Запишіть алгоритм отримання чека на кількість.
181. Пригадайте алгоритм отримання чека на запрограмовані товари.
182. Який алгоритм отримання чека з анулюванням останньої покупки?
183. Запишіть алгоритм отримання чека з анулюванням попередньої покупки або після натиснення клавіші ПСМ.
184. Як класифікують гирі?
185. Дайте характеристику гир загального призначення, умовним та зразковим.
186. Які з перелічених гир застосовують у торгівлі?
187. Що таке конфлікт та що може стати причиною його виникнення?
188. Які види конфліктів ви знаєте?
189. Дайте визначення кульмінація конфлікту.
190. Охарактеризуйте класифікацію конфліктів?

191. Назвіть шляхи подолання конфліктних ситуацій?
192. Назвіть принципи професійної поведінки офіціанта, які сприяють запобіганню конфлікту.
193. В чому відмінність подолання конфліктів від запобігання?
194. Що являється формою емоційного захисту офіціанта під час роботи?
195. Які методи управління конфліктом ви знаєте?
196. Опишіть шляхи розв'язання конфліктів.

Тестові завдання для підсумкового контролю за модулем:

1. Ваговимірювальне обладнання використовують для...

- а) зважування вантажів з метою обліку;
- б) визначення маси товарів;
- в) зважування та дозування продуктів під час фасування;
- г) перевірки точності зважування.

2. Ваги класифікують за такими ознаками:

- а) за видом відлікового пристрою; за видом відліку показань;
- б) за місцем та способом установки;
- в) за призначенням; за ступенем автоматизації;
- г) всі відповіді правильні.

3. За призначенням ваги поділяються:

- а) загального призначення;
- б) технологічного та лабораторного;
- в) метрологічного та спеціальних вимірювань;
- г) всі відповіді вірні.

4. За ступенем автоматизації ваги поділяються на:

- а) автоматичні, дозатори;
- б) автоматичні, напіваавтоматичні, неавтоматичні;
- в) напіваавтоматичні, електронні;
- г) неавтоматичні.

5. За місцем та способом установки ваги бувають:

- а) гирьові, настільні;
- б) циферблатні, оптичні;
- в) настільні, пересувні, стаціонарні;
- г) електронні, платформні.

6. За способом зняття показників ваги бувають:

- а) робітник біля ваги;
- б) робітник на відстані;
- в) вага працює без робітника;
- г) з місцевим та дистанційним способом.

7. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального обладнання:

- а) метрологічні, торгово-експлуатаційні, санітарно-гігієнічні;
- б) точність зважування;
- в) метрологічні, чутливість;
- г) сталість показників, торгово-експлуатаційні.

8. Точність зважування це —

- а) найбільша межа зважування;
- б) інтервал зважування;
- в) здатність ваг вимірювати масу товару з відхиленням у межах

допустимої норми; г) відповідати стандартам.

9. Міцність ваг це —

- а) їхня надійність та тривалий термін використання;
- б) якісні матеріали, з яких виготовлені ваги;
- в) безвідмовні у роботі;
- г) зберігають сталість і стійкість показників.

10. Важливою санітарногігієнічною вимогою є —

- а) антикорозійні матеріали;
- б) зручність догляду за вагами;
- в) нейтральність матеріалу, з якого виготовляють ваги;
- г) ваги мають добре митися і легко чиститись.

11. Естетичні вимоги до ваг — це...

- а) за конструкцією мають бути зручними;
- б) вимоги до форми, конструкції, кольору ваг;
- в) мають бути привабливими, гарними;
- г) володіти максимальною швидкістю зважування.

12. Електронні ваги призначені...

- а) для друкування ярлика-чека;
- б) для приклеювання на розфасований товар нагрітої стрічки;
- в) для зважування та визначення вартості товару відповідно до установленної ціни;
- г) для фасування товарів.

Модуль 3.

Здатність здійснювати особливо складне тематичне сервірування столів

Здатність обслуговувати споживачів з урахуванням особливостей національної культури та тематичної спрямованості заходів

Здатність до організації роботи офіціантів у команді, передавання досвіду і наставництво

(44 год)

Тема 1. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів зі складним тематичним сервіруванням столів

Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів: спеціальних видів обслуговування, тематичних, бенкетів. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Сервіровка столів на групу відвідувачів. Розміщення на столах карточок меню і преїскурантів, кувертних карток (іменних). Схеми сервіровки столів.

Практична робота. Сервірування тематичних та святкових столів.

Повинен знати: вимоги до сервіровки столів і техніку сервірування; правила сервірування столів: спеціальних видів обслуговування, тематичних, бенкетів; розміщення на столах кувертних карток (іменних), схеми сервіровки столів.

Повинен вміти: виконувати різні види сервірування столів; володіти технікою сервірування; складати схеми сервіровки столів.

Тема 2. Обслуговування відвідувачів в торговому залі з урахуванням особливостей національної культури та тематичної спрямованості заходів

Подача вин та інших алкогольних напоїв з підсобного столика (гарідона).

Декантування вин. Робота сомельє в торговому залі.

Траншування страв. Організація робочого місця. Особливості роботи офіціанта при траншуванні страв з риби, птиці, м'яса.

Фламбування страв. Організація робочого місця. Особливості роботи офіціанта при фламбуванні солодких страв. Дотримання техніки безпеки і особистої гігієни.

Особливості подачі сиру в ЗРГ – сирна тарілка, сирний ковпак, сирний візок.

Фондю, види, технологія приготування та правила подачі.

Правила подачі тютюнових виробів, кальяну.

Форми музичного обслуговування в закладах ресторанного господарства. Репертуар музичних колективів, програми. Використання мелодій національного колориту, дотримання правил техніки безпеки при експлуатації музичної апаратури.

Практична робота. Урок-конкурс: Процес обслуговування відвідувачів. Розподіл обов'язків в торговому залі. Роль адміністратора (метрдотеля).

Повинен знати: правила траншування страв з птиці, риби, м'яса; правила фламбування фруктів та інших страв; правила декантування вин; правила приготування та подачі фондю, подачі сиру в ЗРГ; правила подачі тютюнових виробів, кальяну. Форми музичного обслуговування в закладах ресторанного господарства. Психологію різних типів відвідувачів; особливості спілкування з відвідувачами; діловий етикет та культуру спілкування;

Повинен вміти: здійснювати впевнено, чітко і правильно траншування та фламбування страв; проводити декантування вина в присутності відвідувачів; подавати фондю, сирну тарілку; подавати тютюнові вироби, кальян. володіти знаннями й практичними навичками з професійної етики; вірно вибирати тактику поведінки; знаходити індивідуальний підхід до відвідувачів; надавати поради в ненав'язливій формі давати характеристику напоїв та страв; Скласти програми репертуару музичного обслуговування.

Тема 3. Особливості організації харчування іноземних туристів

Особливості організації і види іноземного туризму. Туристичні документи. Організація харчування іноземних туристів. Традиційні особливості харчування. Види обслуговування. Складання меню для груп іноземних туристів та індивідуальних туристів. Вплив національних традицій на особливості сервіровки столів, режимів харчування, способів подачі страв та напоїв із застосуванням предметів народного побуту.

Обов'язки офіціанта при обслуговуванні іноземних туристів. Правила етикету під час обслуговування споживачів.

Характеристика особливостей деяких іноземних кухонь. Англійська, американська та канадська кухня. Болгарська та югославська кухня. Угорська кухня. Польська кухня. Румунська кухня. Німецька кухня. Чеська кухня. Французька кухня. Італійська кухня. Скандинавська кухня. Індійська кухня. Китайська кухня.

Дотримання техніки безпеки при обслуговуванні іноземних туристів.

Практична робота. Особливості обслуговування іноземних туристів.

Повинен знати: особливості організації харчування іноземних туристів, традиційні особливості харчування, види обслуговування та правила складання меню для груп іноземних туристів та індивідуальних туристів, обов'язки офіціанта при обслуговуванні іноземних туристів, правила етикету під час обслуговування споживачів, характеристики особливостей деяких іноземних кухонь; правила техніки безпеки при обслуговуванні іноземних туристів.

Повинен вміти: організовувати харчування іноземних туристів: складати меню для груп та індивідуальних туристів з врахуванням особливостей харчування, режимів харчування, способів подачі страв та напоїв із застосуванням предметів народного побуту, володіти правилами етикету під час обслуговування туристів та розмовною іноземною мовою, дотримуватись правил техніки безпеки при обслуговуванні іноземних туристів.

Тема 4. Особливості міжнародного етикету

Взаємозв'язок етики та суспільної моралі. Етичні норми фахівця сфери послуг. Роль народних звичаїв, обрядів, традицій. Міжнародні особливості та відмінності ділового етикету східних та західних народів світу.

Діловий етикет офіціанта. Національні особливості етикету. Одяг для ділового спілкування. Ділові подарунки. Сфери діяльності етикету(на вулиці, в транспорті, в громадських місцях, в гостях).

Тема 5. Меню і преїскуранти

Правила і порядок складання меню і преїскурантів. Вимоги до оформлення меню і преїскурантів.

Повинен знати: види та призначення меню

Повинен вміти: складати меню та преїскуранти згідно із побажаннями замовника, в залежності від виду меню та обслуговування, типу і класу закладу; оформляти меню та преїскуранти згідно вимог.

Тема 6. Керівництво персоналом

Структура управління підприємством. Права та обов'язки працівників підприємства. Розподіл обов'язків в торговому залі. Роль адміністратора (метрдотеля).

Повинен знати: основні стилі керівництва, принципи управлінського процесу у колективі.

Повинен вміти: організувати керівництво персоналом.

Тема 7. Психологічний клімат в колективі.

Поняття про колектив. Колектив підприємств торгівлі. Психологічні особливості підприємств торгівлі. Формування сприятливого психологічного клімату в колективі. Поняття про соціально-психологічний клімат. Психологія праці та управління. Психологічний феномен управління. Типи стилів управління. Складові успішної діяльності керівника. Психологія та етика сучасного керівника.

Рекомендовані питання для підсумкового контролю за модулем 3

1. Що означає «траншування страв».
2. Що означає «фламбування страв»?
3. Що означає «декантування вин»?
4. Підберіть посуд для подачі міцно-алкогольних напоїв, вин..
5. Розкажіть про особливості подачі сирів.
6. Що таке «фондю»?
7. Розкажіть про особливості приготування та подачі сирного фондю.
8. Особливості організації і види іноземного туризму.
9. Обов'язки офіціанта при обслуговуванні іноземних туристів.
10. Характеристика англійської, американської та канадської кухні; особливості, відмінності.

11. Характеристика болгарської та югославської кухні; особливості, відмінності.
12. Характеристика польської та німецької кухні; особливості, відмінності.
13. Характеристика румунської, чеської кухні; особливості, відмінності.
14. Характеристика та особливості французької кухні.
15. Кухня італійська та китайська, особливості, відмінності.
16. Характеристика скандинавської кухні; особливості.
17. Характеристика індійської кухні та інших народів Сходу; особливості, відмінності.
18. Правила складання меню для іноземних туристів.
19. Комплексне меню європейських сніданків.
20. Дотримання техніки безпеки при обслуговуванні іноземних туристів.
21. Назвіть сфери діяльності етикету.
22. Дайте визначення діловий етикет.
23. Взаємозв'язок етики та суспільної моралі.
24. Перерахуйте етичні норми фахівця сфери послуг.
25. Роль народних звичаїв, обрядів, традицій.
26. Міжнародні особливості та відмінності ділового етикету східних та західних народів світу.
27. Діловий етикет офіціанта.
28. Охарактеризуйте національні особливості етикету.
29. Одяг для ділового спілкування. Ділові подарунки.
30. Охарактеризуйте сфери діяльності етикету(на вулиці, в транспорті, в громадських місцях, в гостях).
31. Визначте структуру управління рестораном.
32. Права та обов'язки працівників ресторану.
33. Роль адміністратора в залі.
34. Складіть та оформіть меню для обслуговування ювілею на 50 чол.
35. Складіть та оформіть меню для обслуговування весілля на 100 чол.

- 36.Складіть та оформіть меню для обслуговування дня народження на 20 чол.
- 37.Розкажіть про правила та техніку подачі холодних закусок.
- 38.Розкажіть про правила та техніку подачі гарячих закусок.
- 39.Розкажіть про правила та техніку подачі перших страв.
- 40.Розкажіть про правила та техніку подачі других страв.
- 41.Розкажіть про правила та техніку подачі солодких страв.
- 42.Розкажіть про правила та техніку подачі гарячих напоїв.
- 43.Розкажіть про правила розрахунків з відвідувачами в ЗРГ.
- 44.Розкажіть про правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками.
- 45.Розкажіть про правила споживання їжі.
- 46.Дайте визначення поняття колектив.
- 47.Опишіть основні складові підприємств торгівлі.
- 48.Які складові сприяють формуванню сприятливого психологічного клімату в колективі?
- 49.Дайте визначення поняття соціально-психологічний клімат.
- 50.Охарактеризуйте психологічний феномен управління.
- 51.Охарактеризуйте типи стилів управління.
- 52.Охарактеризуйте психологію та етику сучасного керівника.
- 53.Які складові успішної діяльності керівника ви знаєте, охарактеризуйте їх?
- 54.Дайте визначення поняття колектив та опишіть основні типи стилів управління.
- 55.Від чого залежить формування сприятливого психологічного клімату?

3.3. Розроблення робочих навчальних програм з окремих предметів для підготовки кваліфікованих робітників напряму «Торгівля»

Стандарт професійно-технічної освіти створюється таким чином, щоб його реалізація була здатна забезпечити формування кваліфікації і компетентності, які відповідали б принципам випереджувальної професійно-технічної освіти та новій професійній моделі випускника ПТНЗ.

Такий Стандарт повинен мати певну кількість інноваційних рішень, а саме:

1. Стандарт забезпечує формування широкої кваліфікації досить високого рівня, що може використовуватися у широкому полі професійної діяльності.

Формування широкої кваліфікації можливе лише в разі здійснення підготовки робітників за укрупненими, інтегрованими професіями навчання.

З метою забезпечення умов особистісного професійного розвитку учнів та задоволення потреб роботодавців у мобільних робітниках широкої кваліфікації професії укрупнюються шляхом об'єднання видів робіт, що організаційно та технологічно пов'язані між собою і можуть виконуватися робітником певної кваліфікації.

Професії мають бути інтегрованими тому, що для реалізації зазначеної мети необхідно інтегрувати зміст освіти, тобто створити інтегровану освітньо-професійну програму підготовки висококваліфікованих робітників широкого профілю в межах укрупненої професії. Таким чином на основі укрупнених професій створюються інтегровані, що використовуються виключно у професійній освіті з метою формування у майбутніх робітників широкої кваліфікації та компетенції. Тому вони і є професіями навчання.

Інтегрована професія дає можливість випускнику ПТНЗ здійснюючи професійну діяльність продуктивно і грамотно виконувати певні види робіт в межах існуючих вузькоспеціалізованих професій. Наприклад, продавець продовольчих товарів 4-го рівня може працювати конторолером— касиром, приймальником товарів, фасувальником, пакувальником, мерчандайзером тощо. При потребі такий робітник може вільно переміщуватися з одного на інший вид роботи в межах професії.

Підготовка робітників широкої кваліфікації є економічно і педагогічно більш рентабельною ніж вузькоспеціалізована підготовка. Тут і зростання продуктивності праці, підвищення змістовності і привабливості професій для учнів, розширення можливостей для більш повної реалізації творчого потенціалу особистості, удосконалення професійно-кваліфікаційної структури робітничих кадрів, підвищення професійної мобільності робітників, скорочення кількості навчально-програмної документації, створення єдиних підручників, посібників та багато іншого.

2. Стандарт є гнучким протягом всього періоду його використання.

Ринок праці постійно змінюється як змістовно так і функціонально. Але Стандарт у продовж тривалого часу має залишатися в основному незмінним. Тобто необхідно стандартизувати основну частину змісту, яка забезпечує визнання кваліфікації в усіх секторах економічної діяльності і в усіх регіонах України. (А бажано і визнання і в інших країнах). А приблизно біля п'ятої частини змісту мають визначати безпосередньо у ПТНЗ з урахуванням особливостей регіонального ринку праці, вимог конкретних підприємств, побажання учнів та їх батьків і іншого. Так, наприклад, у підготовці кваліфікованих робітників з напрямку "Торгівля" до цієї частини можна віднести "Психологію та етику ділових відносин у торгівлі", "Іноземну мову(за професійним спрямуванням)", "Енергозбереження". Тобто, навчальні заклади мають можливість щорічно вивчати зміни у техніці, технологіях, матеріалах, інструментах, організації праці тощо на конкретних підприємствах і вносити відповідні доповнення

до змісту навчальних програм, що забезпечує орієнтацію Стандарту на вимоги конкретного роботодавця і конкретного підприємства та робить Стандарт гнучким протягом усього періоду його дії.

3.У Стандарті більшість «дрібних» навчальних предметів інтегровані в укрупнені навчальні дисципліни.

У навчальних планах, що використовуються сьогодні у ПТНЗ, має місце велика кількість загальноосвітніх, гуманітарних, загальнотехнічних та спеціальних навчальних предметів. Навчання з них в більшості випадків здійснюється різними викладачами.

Хоч у теперішній час у багатьох закладах ПТО реалізується учбовий процес з використанням міжпредметних зв'язків, учні найчастіше засвоюють навчальний матеріал з кожного предмету окремо. Звідси витікає формування уривчастих

знань і навичок, не об'єднаних єдиною технологічною метою та вмістом виробничих процесів, що є вузьким місцем у підготовці кваліфікованих робітників, особливо широкого профілю. Сенс полягає в тому, щоб у Стандарті «дрібні» навчальні предмети були інтегровані в укрупнені навчальні дисципліни, а в професійній частині змісту – у єдині технологічні блоки. Наприклад. «Організація та технологія торговельних процесів», «Техніка і механізація торговельних розрахунків», «Основи маркетингу» та інші. В укрупненій навчальній дисципліні «Основи галузевої економіки і підприємництва» можна не вивчати поглиблено макроекономічні показники підприємства, а більшу увагу приділити поняттям «валовий прибуток», «витрати на утримання приміщень», «витрати на заробітну плату працівникам» тощо, тобто тому, що є невід'ємною частиною функціонування торговельного закладу і безпосередньо стосується робітника підприємства.

Предмети «Основи екології», «Основи правових знань» поглиблено вивчаються у загальноосвітній школі, а отже досить дати робітнику уявлення

як діяльність підприємства, і його особиста впливають на довколишнє середовище і як мінімізувати шкідливий вплив. Також він мусить володіти знаннями щодо прав і обов'язків роботодавця стосовно робітника і навпаки, що таке трудова угода, роль профспілок у захисті прав робітників та інше.

Отже в укрупненій навчальній дисципліні актуалізуються ті знання, які потрібні робітникові у його повсякденній трудовій діяльності і вилучаються ті знання, що йому не знадобляться (наприклад – макроекономічні показники).

4. Реалізація Стандарту забезпечує професійну мобільність випускників ПТНЗ та підвищує їх конкурентоспроможність на ринку праці.

Ця здатність Стандарту забезпечується за рахунок використання інтегрованих професій та формування кваліфікації широкого профілю, а також введення механізму базової професійної освіти: створення у обов'язковій частині змісту Стандарту так званого блоку загальнотехнічних, та соціальних дисциплін, які формують базові знання. Такі знання дозволяють випускникові ПТНЗ підвищувати свій професійний рівень, оволодівати новими знаннями, вміннями та навиками протягом всього свого трудового життя, а за необхідності – швидко перекваліфіковуватися на іншу профільну професію.

5. Стандарт орієнтований на високий рівень широкої кваліфікації а також забезпечує змістовну і організаційну послідовність та безперервність формування кваліфікації від початкового до запланованого рівня.

Стандарт конструюється таким чином, що вся освітньо-професійна програма як теоретичного так і практичного навчання є цілісним і нерозривним процесом та спрямована на формування кінцевого результату (запланованого рівня кваліфікації).

Проте, критерії оцінювання на виході (випускна кваліфікаційна атестація) розробляються як на визначений Стандартом рівень, так і на рівень вище і

нижче запланованого. Такий підхід дає змогу реально оцінювати досягнення кожного випускника. (див. табл.. 3.2.2)

6. Стандартизація форм, завдань та критеріїв випускної державної кваліфікаційної атестації.

Створюються інструменти порівняння реально досягнутих результатів із запланованими. Для цього використовуються державні кваліфікаційні іспити чи дипломні роботи, а в практичній частині кваліфікаційні пробні роботи.

Стандартизація завдань, створених у відповідності до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника та критеріїв оцінювання дозволяє більш чітко визначити запланований кінцевий результат професійної освіти, а також уникнути спрощених підходів до присвоєння випускникам професійної кваліфікації, підвищити рівень об'єктивності при атестації.

Для впровадження Стандарту потрібно офіційно створити робочу групу у складі якої мають бути всі причетні до підготовки робітників з професії, на яку впроваджується Стандарт.

Важливо також визначити наявність та необхідність поповнення методичних і інших навчальних ресурсів. В подальшому, враховуючи ту обставину, що у Стандарті багато навчальних предметів інтегровані в укрупнені навчальні дисципліни, слід інтегрувати і навчально-методичні та інші засоби навчання, в тому числі розробити нові інтегровані підручники, посібники тощо.

Так ,наприклад, розроблення деяких навчальних планів і програм у закладах ПТНЗ зокрема у Вищому комерційному училищі Київського національного торговельно-економічного університету здійснюється за модульною системою, яка містить в собі кваліфікаційну характеристику, опис роботи, навчальний план, навчальну програму у вигляді таблиці вибору «Модульний блок-навчальний елемент» та перелік навчальних елементів в порядку їх вивчення. Туди також входить керівництво для

викладача/майстра виробничого навчання, яка розкриває особливості організації навчального процесу за модульною системою. Як приклад наводиться навчальний елемент з модульного блоку з підготовки по професії «Касир торговельного залу 3-го розряду».

Стандарти професійної освіти забезпечують підготовку фахівців за спеціалізаціями з урахуванням зазначених особливостей галузі та мобільності системи освіти щодо задоволення вимог ринку праці та споживачів. Використання загальної методології розробки стандартів до наукових пошуків у напрямі стандартизації підготовки з напрямку «Торгівля» забезпечує, з одного боку, теоретико-методологічні засади вирішення цієї складної і важливої проблеми, з іншого боку, дозволяє обґрунтувати своєрідний підхід до розробки галузевих стандартів, бажання не втратити специфіку, пріоритети та перспективи галузі в контексті освіти .

Таблиця 3.2.2

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: Продавець продовольчих товарів

Кваліфікація: 3 розряд

Загальний фонд навчального часу – 825 година

№ з\п	Навчальні предмети	Кількість годин	З них лабораторно-практичні заняття
1.	2.	3.	4.
1.	Загальнопрофесійна підготовка	68	12
1.1.	Інформаційні технології	17	8
1.2.	Основи правових знань	17	2
1.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	2
1.4.	Правила дорожнього руху	8	
1.5.	Резерв годин	9	
2.	Професійно-теоретична підготовка	272	80
2.1.	Товарознавство продовольчих товарів	112	22
2.2.	Основи бухгалтерського обліку	22	6

2.3.	Організація та технологія торговельних процесів	46	14
2.4.	Техніка і механізація торговельних розрахунків	60	34
2.5.	Психологія і етика ділових відносин	22	2
2.6.	Охорона праці	10	2
3.	Консультації	20	
4.	Професійно-практична підготовка	478	
4.1.	Навчання в майстернях	60	
4.2.	Навчання на виробництві	180	
4.3.	Виробнича практика	245	
5.	Державна кваліфікаційна атестація		
	Загальний обсяг годин (без п. 3):	825	92

Нижче наведений приклад структури навчального елемента «Основні вимоги охорони праці при роботі на ЕККА»_модульного блоку «Виконання касиром підготовчих операцій до початку роботи».

Після вивчення цього навчального елемента учень буде здатним:

- забезпечити належні умови і безпечну експлуатацію ЕККА на робочому місці касира торговельного залу згідно з Законом України «Про охорону праці», затвердженим Постановою Верховної Ради України від 14.10.92р. № 2695-12;
- відповідально ставитись до збереження свого життя та здоров'я, а також колег, що працюють поруч у торговельному залі.

Необхідне обладнання, матеріали та засоби: (із розрахунку на одного учня)

Назви	Кількість
-------	-----------

ЕККА "5AM51ИДС"- ЕК-250Р,	1
Інструкція з охорони праці на робочому місці	1
Кабіна для розміщення ЕККА та касира торговельного залу	1
Електророзетка з напругою 220В	1
Контур заземлення Кабель для підключення	1
ЕККА до ЕОМ Гумовий килимок	1
Кнопка про безпеку	1
	1

Зв'язок з навчальними елементами:

- Надання першої допомоги при роботі на ЕККА
- Функціональні обов'язки та вимоги до касира торговельного залу.

Касир торговельного залу має знати, як досягти безпечних умов при роботі на ЕККА для себе і працюючих поруч у торговельному залі.

Інструкційна карта для підготовки касирів до початку роботи

1. Робота на ЕККА, касові операції, розрахунки з покупцем регламентуються діючими інструкціями.
2. Касові машини встановлюються у спеціальних касових кабінах.



Електроенергії напругою 220В здійснюється через розетку до кабеля.

4. Комунікації ЕККА з ПЕОМ здійснюються спеціальним багатожильним кабелем.



5. Потрібно перевірити справність металорукава, що виключає механічне

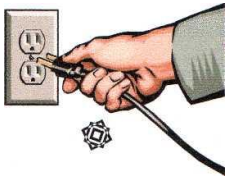
пошкодження електропроводів, ізоляції, а також запобігає короткому

замиканню.



6. Пам'ятайте, що захист людей від враження струмом забезпечує заземлення ЕККА. Перевіряйте справність контуру заземлення щоденно.

7. Захист ЕККА від електроперевантаження забезпечують запобіжники. При спрацюванні запобіжника викличте механіка, машину вимкніть з мережі.



8. Пам'ятайте, що до роботи на ЕККА допускаються особи, які мають посвідчення про закінчення навчання та пройшли первинний інструктаж. На робочому місці первинний інструктаж касира торговельного залу і перевірку його знань проводить завідуючий секцією, відділом, про що вносяться відповідні записи в журнал.

9. При зупинці машини з невідомої причини, а також при раптовому стопорінні вимкніть її з електромережі.

10. Не допускайте втручання в роботу машини після її пуску до закінчення циклу.

11. Після закінчення роботи машину необхідно вимкнути з електричної мережі (витягнувши вилку з розетки) і закрити чохлом.

12. Пам'ятайте, що безпечна робота залежить від освітлення робочого місця і мікроклімату в торговельному залі.

14. Нормою освітлення є: 400 Лк - при люмінесцентних лампах, 200 Лк при лампах розжарювання.

Тестові завдання для контролю засвоєння модулю
ВИБЕРІТЬ ПРАВИЛЬНИЙ, НА ВАШ ПОГЛЯД, ВАРІАНТ ВІДПОВІДІ

1. Поясніть призначення контуру
заземлення ЕККА:

- а) для підтримання напруги в мережі
- б) для зменшення сили струму, що може пройти через людину при несправності машини
- в) для забезпечення частоти струму.

2. Які наслідки впливу надмірного шуму на здоров'я людини:

- а) передчасна втома
- б) покращення настрою
- в) підвищення продуктивності праці.

3. небезпека, що загрожує касиру торговельного залу при пошкодженні оболонки металорукава:

- а) пошкодження тканини тіла
- б) засліплення електричною дугою
- в) вірогідність враження електрострумом.

4. Як запобігти на робочому місці касира шкідливому впливу забрудненого повітря:

- а) одягнути на обличчя марлеву пов'язку
- б) регулярно провітрювати приміщення торговельного залу
- в) використовувати дезодоранти.

5. Як запобігти впливу на організм касира шумів від торговельно-технологічного обладнання:

- а) скористатися протишумовими навушниками
- б) винести за межі торговельного залу вентилятори та компресори вентилятори та компресори холодильних установок.

3.4. Аналіз системи оцінювання результатів навчання (на прикладі підготовки кваліфікованих робітників швейного виробництва)

Однією з особливостей компетентнісного підходу є перенесення акцентів з процесу навчання на його результати.

Результати навчання – це набір знань, умінь, навичок, компетенцій, засвоєних особою, які вона може продемонструвати під час завершення навчання.

Рівень досягнень – міра відповідності знань, умінь і досвіду реальному рівню складності виконуваних завдань та розв’язуваних проблем; досягається у процесі поступового засвоєння теоретичних знань та певних умінь за принципом наростаючої складності. Цей процес охоплює як формальну, так і неформальну освіту [4].

Компетентнісний підхід у професійній освіті дозволяє: учням – розуміти мету свого навчання і досягати її; викладачам – працювати на результат (на майбутні досягнення учнів); роботодавцям – одержувати кваліфікованих робітників, професійні компетенції яких їх задовольнятимуть.

Нинішній стан вітчизняної освіти й професійно-технічної зокрема, на жаль, не гарантує якості кінцевого результату, що у більшості своїй, не зорієнтований на потреби ринку праці й потреби суспільства; створюється ситуація – навчання заради навчання. Такий стан речей призводить, по-перше – до безцільових витрат державних коштів, по-друге – до безробіття, незадоволення існуючим станом значної частини населення, пошуком роботи не за фахом, міграцією тощо.

На думку експертів результати навчання – це не ізольовані інструменти на рівні проектування навчальних планів. Вони відіграють важливу роль у більш широкому контексті, що містить інтеграцію академічної і професійної освіти та підготовки, оцінку попереднього

навчання, розвиток структур кваліфікацій упродовж усього життя. Звернення до ключових термінів проекту Європейської системи кваліфікацій (European Qualifications Framework – EQF): навчання, результати навчання, компетенції, кваліфікації – підтверджує цю тезу.

У створенні освітніх стандартів компетентнісний підхід слід розуміти як розкриття бажаного результату навчання через сукупність різного роду компетенцій. Він не є новаторським для вітчизняної профтехосвіти. Згідно з вимогами технології розробки українських освітніх стандартів для ПТНЗ, саме здатність та уміння випускників навчальних закладів вирішувати соціальні проблеми і завдання професійної діяльності становлять базу для визначення цілей навчання на рівні дисциплін. Концептуально-методологічні засади цієї технології ґрунтуються на плідних ідеях діяльнісного підходу.

Результати навчання – це набір знань, умінь і / або компетенцій, засвоєних особою, які вона може продемонструвати під час завершення навчання. Поняття "уміння" і "здатність" є ключовими у моделях професійної діяльності, професійної підготовки та особистості випускника (складових галузевих стандартів). Вони достатньо придатні для визначення результатів навчання. Однак, не важливо за допомогою яких дефініцій визначаються результати навчання, а за яких умов і на якому рівні їх можна досягти.

У формуванні зв'язків між сферами праці та освіти (за нормативну єдність) "відповідають" державний та галузевий компоненти системи стандартів професійної освіти України. Стандарти професії визначають перелік та опис робіт, які має успішно та якісно виконувати робітник (виконавець) відповідної професійної кваліфікації з відповідної професії. Освітні стандарти професій на сучасному етапі мають окреслювати кінцеву мету навчання, тобто комплекс компетенцій якими має володіти випускник, що визначені професійними стандартами.

Тож освітній стандарт професій діє у площині професійної освіти й базується на професійному стандарті (стандарті професії). Зміни у професійних стандартах неодмінно мають викликати оновлення освітніх стандартів професій. Освітній стандарт, розроблений з урахуванням компетентнісного підходу, орієнтований на високий рівень кваліфікації, забезпечує змістовну та організаційну послідовність, безперервність формування кваліфікації від початкового до запланованого рівня.

В Україні стандарти професій визначаються кваліфікаційними характеристиками професій. Записи у розділах освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) випускника ґрунтуються на даних національних класифікаторів – «Класифікатора видів економічної діяльності» і «Класифікатора професій». Кваліфікаційні характеристики становлять основу розроблення моделі професійної діяльності фахівця – теж складової ОКХ.

Отже, професійна освіта в умовах сьогодення має орієнтуватися на кінцеву мету навчання. Кінцева мета навчання – отримати професію, яка дозволить реалізувати себе як особистість і дасть певний заробіток.

Професійно-технічна освіта має стати відкритою і мобільною системою, що надаватиме послуги населенню упродовж працездатного життя. У системі ПТО, в експериментальних ПТНЗ, уже впроваджується модульне навчання.

Модуль – змістова складова освітньої програми, однак може бути і незалежним від цієї програми розділом курсу. Кожен модуль – це закрита структура певних знань і навичок, що дає особі виконувати певний вид роботи, за який вона може отримати сертифікат чи свідоцтво і влаштуватися на роботу на виконання такої роботи. У залежності від професії таких модулів може бути різна кількість. Чим більше модулів

освоєно учнем (робітником), а це теоретичні знання, практичні уміння і навички підтверджені атестаційним свідоцтвом, тим мобільнішим і затребуваним на ринку праці стає робітник.

Учень (робітник) у ПТНЗ проходить обов'язкову програму навчання для конкретної професії чи обирає окремі модулі, які вважає за потрібні. Така система навчання дещо змінює сталий порядок навчального процесу, однак надає можливість вибору людині, яка є відповідальною за своє майбутнє. Таким чином підвищується відповідальність щодо своєї освіти.

У сучасному мобільному світі де у межах однієї професії, у наслідок впровадження нових технологічних процесів і обладнання можуть змінюватися (оновлюватися) сталі види робіт на осучаснені (з програмним забезпеченням тощо), необхідні мобільні форми отримання професійних знань і навичок. Для цього й переглядається існуюча система ПТО.

З метою забезпечення умов особистісного та професійного розвитку учнів та задоволення потреб роботодавців у мобільних висококваліфікованих робітниках, ПТНЗ вимушені враховувати реалії сьогодення й потребу ринку праці в універсальному кваліфікованому робітникові, що й визначає його мобільність на виробництві. Для конкурентоздатності на ринку праці необхідно оволодівати і суміжними у межах професії видами робіт. Тому в системі професійної підготовки вводяться інтегративні модулі.

ПТНЗ вимушені йти на укрупнення професій шляхом об'єднання видів робіт, що організаційно та технологічно пов'язані між собою і можуть виконуватися робітником певної кваліфікації. На основі укрупнених професій створюються інтегровані. Інтегрована професія дає можливість випускнику бути затребуваним на ринку праці, так як він зможе виконувати певні види робіт у межах існуючих вузькоспеціалізованих професій, здійснювати професійну діяльність більш продуктивно. При потребі такий робітник вільно переходить з одного на

іншій вид діяльності у межах професії, що розширює його можливості й підвищує професійну мобільність.

Отже, у зв'язку із виробничими змінами, оновленням обладнання і технологічних процесів професійний стандарт має переглядатися кожні 2-3 роки й відповідно до нього вноситися необхідні корективи до змісту навчальних програм, що задовольнятиме як вимоги роботодавців так і забезпечуватиме затребуваність випускників ПТНЗ на ринку праці, підвищуватиме їхню конкурентоспроможність.

Офіційне визнання цінності засвоєних компетентостей необхідних для ринку праці і подальшої освіти передбачає надання учню певної кваліфікації. У модульній системі кінцевий результат набутих під час навчання компетенцій (застосування знань і умінь у практичній дії) передбачає отримання документу – свідоцтва (сертифікату), що надає право на працевлаштування.

Атестаційні документи (посвідчення, свідоцтво, сертифікат, диплом)

В яких випадках вдаються до кожного з цих понять?

Одне із значень іменника *посвідчення* – "офіційний документ, що підтверджує якийсь факт або містить короткі відомості про когось". Його синонім – посвідка. Якщо посвідчення вжите без вказівки на те, що саме воно підтверджує, і контекст не дає ніяких уточнень, то мовиться про особисте посвідчення.

Коли йдеться про документ, котрий засвідчує особу, не слід паралельно з посвідченням та посвідкою використовувати ще й *свідоцтво*. Адже воно вказує на якісь біографічні дані людини чи її стан – фізичний, сімейний (свідоцтво про народження, свідоцтво про одруження, свідоцтво про освіту, медичне свідоцтво).

Сертифікат – документ, який свідчить, що його власник відповідає певним вимогам, які встановлено для даного напрямку діяльності.

Сертифікат – бланк цінного паперу, який видається власнику цінного паперу (цінних паперів) і містить визначені законодавством реквізити та назву виду цінного паперу (акція, облігація тощо) або найменування "сертифікат акцій (облігацій тощо)" і засвідчує право власності на цінний папір (цінні папери) [ЗАКОН УКРАЇНИ Про Національну депозитарну систему].

Сертифікат – це офіційний документ, що видається відповідно до вимог цього Положення та засвідчує компетентність спеціаліста і рівень професійних знань, необхідних для здійснення тимчасової адміністрації відповідного виду фінансових установ на території України [].

Первинне оволодіння професією має проходити на базі середньої освіти для випускників ЗОШ. Диплом учень ПТНЗ отримує після повного курсу навчання, якщо його державна кваліфікаційна атестація підтверджена оцінкою не менше 8 балів.

Диплом (франц. *diplôme* – складений удвічі аркуш або документ) – офіційний документ про закінчення початкового професійного, середнього професійного (спеціального) чи вищого навчального закладу та присвоєння відповідної кваліфікації. На вищому рівні освіти – це офіційний документ про присвоєння наукового ступеня або вченого звання.

Система оцінювання

Реформування освіти, у тому числі й професійної, передбачає як зміни у підходах навчання, так і зміни оцінювання його результатів. Оцінювання навчальних результатів передбачає оцінку як результат контролю.

Отже, окрім процесу навчання, передбачається ще один важливий компонент стандарту – оцінка. *Оцінка* – це кількісний показник якості результатів навчально-пізнавальної діяльності. Вона передбачає співставлення того, що засвоєно, з тим, що повинні знати і якими

практичними вміннями і навичками повинні володіти учні (студенти) відповідно до вимог згідно навчальної програми. Основними компонентами оцінки є встановлення фактичного рівня знань (практичних вмінь і навичок) у співвідношенні виявлених знань з еталонними. Еталон знань, умінь і навичок формулюється у вигляді критеріїв і норм.

Новим у системі ПТО є модульно-компетентнісний підхід навчання. Модульно-компетентнісний підхід у професійній підготовці, зумовлює формування нової системи діагностичних засобів: від оцінки знань до оцінки компетенцій та визначення рівня набутих компетенцій кваліфікованого робітника в цілому.

Оцінювання в системі модульного навчання дає можливість:

- регулярно контролювати успішність освоєння будь-якого навчального модуля та групи модулів на кожному кваліфікаційному рівня;
- вибір учнем для вивчення і засвоєння тільки тих модулів, з яких він не має відповідного документа про освіту;
- підвищення мобільності учнів при переході з однієї навчальної програми на іншу;
- стимулювання учнів щодо якісного освоєння змісту професійної освіти;
- забезпечення об'єктивного визнання результатів навчання на основі уніфікованої шкали оцінювання;
- вимірювання і порівняння підсумків навчання в контексті різних кваліфікацій, освітніх програм та умов навчання.

Уся освітньо-професійна діяльність у ПТНЗ (з урахуванням компетентнісного підходу), як теоретичного так і практичного навчання, є цілісним нерозривним процесом й спрямована на формування кінцевого результату (запланованого рівня кваліфікації).

Рівень кваліфікації випускника визначається критеріями їхньої вихідної (випускної) кваліфікаційної атестації. Критерії оцінювання на

виході (випускна кваліфікаційна атестація) розробляються на визначений Стандартом рівень.

Вихідний і проміжний контролю, що передбачають відповідно державну кваліфікаційну атестацію та кваліфікаційну атестацію на завершальному етапі певного ступеня навчання, мають на меті встановлення готовності осіб, які здобувають професійно-технічну освіту, самостійно виконувати комплекс робіт чи певну роботу з обраної професії, спеціальності та спеціалізації відповідного розряду (класу, категорії).

Державна кваліфікаційна атестація, кваліфікаційна атестація учнів (слухачів) базується на вимогах державних стандартів професійно-технічної освіти та документів, що регламентують організацію навчально-виробничого процесу в ПТНЗ.

У разі відсутності державного стандарту професійно-технічної освіти з певної робітничої професії вихідний і проміжний контроль здійснюються відповідно до робочого навчального плану професійно-технічного навчального закладу, погодженого з регіональним органом управління освіти і науки.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників визначаються 12-ти бальною шкалою оцінювання навчальних досягнень учнів. Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня “кваліфікований робітник” відповідного розряду можливе за умови отримання учнем не менше чотирьох балів за критеріями кваліфікаційної атестації.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання і успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень “кваліфікований робітник” з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень “кваліфікований робітник”, видається диплом.

Особі, яка не закінчила повний курс навчання у професійно-технічному навчальному закладі другого та третього атестаційних рівнів, але за результатами кваліфікаційної атестації їй присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень “кваліфікований робітник” з набутої професії відповідного розряду, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації.

За рівнем кваліфікації робітники поділяються на чотири групи: висококваліфіковані, кваліфіковані, малокваліфіковані і некваліфіковані. Вони виконують різні за складністю роботи і мають неоднакову професійну підготовку. Класифікація працівників за кваліфікаційним рівнем базується на їхніх можливостях виконувати роботи тієї чи іншої складності.

Слід розділяти поняття “професія” і “кваліфікація”.

Професія (фах) – виокремлений ("окреслений") у рамках суспільного поділу праці комплекс дій та певних знань, що вимагають відповідної освіти чи кваліфікації [3].

Кваліфікація (англ. quality – якість) – це: наявність підготовки, професійних знань, навичок та досвіду, що дають можливість особі належним чином проводити певні дії, що визначається розрядом, класом чи іншими атестаційними категоріями; ступінь придатності, рівень підготовленості особи до певної роботи. Кваліфікація означає офіційне визнання цінності засвоєних компетенцій для ринку праці або подальшої освіти. Висококваліфікований робітник повинен без проблем виконувати всі види робіт у сфері своєї професії.

Кваліфікація є складовою професії, за яку учень ПТНЗ одержує (в залежності від складності виконуваних професійних дій) кваліфікаційний рівень, що дає можливість його працевлаштування. У сьогоденній системі ПТО, учень отримує певний розряд (II, III, IV), у разі атестаційної оцінки не нижче 4 бали (за 12-ти бальною системою).

За кожним видом діяльності з конкретних професій розробляються модулі, критерії підсумкового оцінювання і процедура атестаційного оцінювання. Вважаємо, що ДСПТО має включати вимоги виключно до підсумкового контролю за кожним навчальним модулем. Застосування інших видів контролю – прерогатива навчального закладу. Оцінювання оправдовує себе на рівні навчального процесу, як діагностичний інструментарій.

Створюються інструменти порівняння реально досягнутих результатів із стандартизованими. Для виявлення і підтвердження набутих професійних знань, умінь і навичок використовуються державні кваліфікаційні іспити чи дипломні роботи, а у практичній частині – кваліфікаційні пробні роботи.

Стандартизація завдань, створених у відповідності до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника та критеріїв оцінювання дозволяє більш чітко визначити запланований кінцевий результат професійного навчання, а також уникнути спрощених підходів до присвоєння випускникам професійної кваліфікації, підвищити рівень об'єктивності під час атестації.

Атестаційне оцінювання здійснюється для виявлення і підтвердження робітничого розряду, а кваліфікаційна атестація – на професію.

На нашу думку, при недостатньому освоєнні модуля учень немає права виходити на кваліфікаційну атестацію, а при недостатній демонстрації своїх знань і умінь перед кваліфікаційною комісією отримувати свідоцтво. Свідоцтво має гарантувати якість набутих знань і умінь з професійної освіти як для самого учня так і для роботодавця.

На наше переконання, ступеневе (модульне) навчання, замінить градацію оцінок на кінцевому (атестаційному) етапі навчання і посилить відповідальність учня ПТНЗ щодо отримання необхідного комплексу знань, умінь і навичок з професії. Тобто – свідоцтво (диплом) видається

учню тільки при умові відповідності його кваліфікаційної випускної роботи вимогам Стандарту.

Якщо критеріальні умови Стандарту не досягнуто, то свідоцтво не видається. Це забезпечить якість стандартизованих вимог щодо кінцевого результату і змінить усталені часові терміни навчання згідно науково обґрунтованому структуруванню змісту для кожного виду діяльності чи професії, так як кожен модуль забезпечуватиме і визначатиме певний кваліфікаційний рівень.

Учень ПТНЗ освоївши модуль і здавши атестацію на якісному кваліфікаційному рівні, отримує свідоцтво. Після цього він може залишити навчання або продовжити його для оволодіння іншими модулями, що дають вищий рівень кваліфікації. Освоєння кожного модуля дає право працевлаштування на роботу відповідного професійного (кваліфікаційного) рівня. Такий підхід у професійній освіті змінить усталену форму навчання у ПТНЗ на більш гнучку і мобільну, направить діяльність і персоналу, і учнів на кінцевий результат.

Проте, у сьогоdnішніх реаліях, випускники ПТНЗ не завжди досягають необхідного визначеного Стандартом рівня. Існуючі критерії оцінювання окреслюють діапазон між необхідним і достатнім рівнями, які дають право випускнику працевлаштуватися і виконувати певні види робіт.

У цьому, діючому на сьогодні положенні щодо випускної кваліфікаційної атестації існують певні протиріччя. А саме: як споживачі товарів і послуг ми всі бажаємо, щоб вони були високої якості. Однак, на сьогоднішній день, випускник з критерієм оцінки не нижче 4 бали (при 12-ти бальній шкалі) має право отримати кваліфікацію і свідоцтво (диплом) і надавати послуги населенню, чого бути не повинно. Протиріччя у тому, якої якості і якого рівня будуть послуги такого випускника? І чи потрібен споживачам такий “достатній” рівень його кваліфікації. Нікому не

потрібен поганий (недонавчаний) кравець, водій, слюсар, повар чи перукар.

Кваліфікаційна атестація (підсумковий контроль) має здійснюватися у присутності державної кваліфікаційної комісії, яка оцінюватиме (за рядом критеріїв) виконання практичного атестаційного завдання, наповнення змісту якого розкриватиме набуті учнем компетентності й даватиме можливість чітко визначити стан теоретичної та практичної підготовки випускника. Для оцінювання і підтвердження чи відхилення кваліфікаційного рівня випускника створюється офіційна робоча група до складу якої мають входити як фахівці від освіти, причетні до підготовки робітників з професії, так і незалежні експерти від виробництва.

Останнім часом у дидактиці популярним поняттям стало “педагогічна діагностика”. Дидактика педагогічному процесі трактується як термін “контроль у початковому процесі”. Без діагностики неможливе ефективне керування дидактичним процесом, досягнення оптимальних результатів, визначення цілей навчання. У педагогічній літературі категорію «діагностика навчання» розглядають як наслідок досягнутих результатів навчання.

У діагностику вкладають більш широкий і більш глибокий зміст, ніж у традиційну перевірку знань та вмінь. Діагностування включає в себе контроль, перевірку, оцінювання, накопичення статистичних даних, їх аналіз, виявлення динаміки тенденцій прогнозування подальшого розвитку.

Поняття «оцінка», «контроль», «перевірка» інколи взаємозамінюються, вживаються то в однаковому, то у різному значенні.

Загальним поняттям виступає “контроль”, що означає виявлення, вимірювання та оцінювання знань та умінь учнів (студентів). Виявлення та вимірювання називають перевіркою. Крім перевірки, контроль містить у собі оцінювання (як процес) і оцінку (як результат) перевірки [11].

Необхідно використовувати різні методи оцінювання. Програма оцінювання, в якій заплановані зрозумілі для учнів (студентів) навчальні результати і результати оцінювання, значно сприяє створенню атмосфери справедливості.

Встановити критерії виконання складно, але, якщо заплановані навчальні результати щодо виконання чітко зазначені, критерії успішності можна встановити набагато простіше.

Виконання практичної роботи можна визнати ефективним, коли учні (студенти) вміють вибирати потрібне обладнання та працювати з ним, робити точні вимірювання, дотримуватися технологічної послідовності письмово описувати та інтерпретувати результати. Рівень успішності можна виразити окремими оцінками, які зазначають ступені ефективності рейтинговими шкалами або іншими способами, найпридатнішими для вимірювання виконавських умінь учнів (студентів).

Оцінювання можна сфокусувати на процесі, продукті або на їх комбінації. Отже, якщо необхідно перевірити, чи вміють учні (студенти) виконувати завдання, їм потрібно виконати завдання. Учні (студенти) повинні чітко уявляти, чого від них очікують, керуватися чіткими й конкретними критеріями успішного виконання навчальних завдань. Ефективне виконання складається з кількох компонентів, на які слід зважати до та під час оцінювання (рис. 3.4.1).

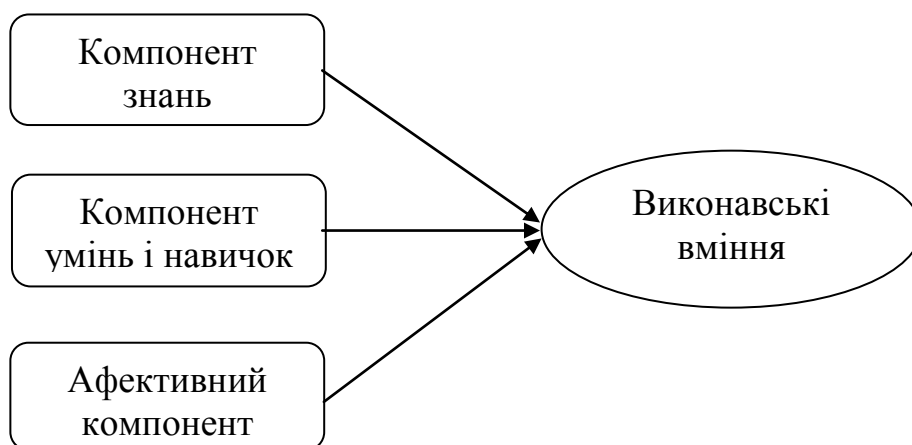


Рис. 3.4.1. Компоненти контролю освітньої діяльності

Система освіти сьогодні стає найважливішим інструментом у процесі досягнення нового якісного рівня розвитку суспільства та його головних механізмів: економічних, політичних, соціальних, культурних, демографічних. Задовольняючи освітні потреби особи та потреби суспільства у кваліфікованих фахівцях, держава повинна контролювати результати освітньої діяльності всіх її учасників на всіх етапах, мати можливість відстежувати стан системи навчання у цілому та окремих її елементів.

Важливою умовою підвищення якості підготовки фахівців є розвиток і удосконалення форм і методів контролю навчальних досягнень. Контроль є однією із найважливіших складових навчання. При правильному використанні він може сприяти досягненню кінцевої мети навчання.

Контроль і оцінювання завжди були важливою складовою дидактики навчання. Як свідчить практичний досвід, спроби виключити контроль частково чи повністю з навчального процесу призводять до зниження якості навчання. Від його правильної організації залежить ефективність управління навчально-виховним процесом та якість підготовки фахівців. Завдяки контролю між викладачем і студентом встановлюється “зворотній зв’язок”, який дозволяє оцінити динаміку і ступінь засвоєння навчального матеріалу.

Під поняттям “контроль” розуміють виявлення, вимір та оцінювання навчально-пізнавальної діяльності учнів (студентів). Контроль охоплює оцінювання (як процес) та оцінку (як результат) перевірки. Контроль завжди має орієнтуватись на загальну мету навчання.

Система контролю у ПТНЗ – це організація та проведення контролю знань, умінь і навичок учнів з кожного навчального предмету та професійно-практичної підготовки, передбачених типовим навчальним планом за професією.

Мета контролю полягає у визначенні рівня навчальних досягнень учнів ПТНЗ у межах очікуваних результатів засвоєння ними знань, умінь і навичок, зазначених у типовій навчальній програмі з теоретичних дисциплін і з професійно-практичної підготовки.

Контроль реалізується шляхом застосування діючих типових критеріїв оцінювання навчальних досягнень учнів з професійної підготовки у системі професійно-технічної освіти за 12-ти бальною шкалою, що передбачає різномісцеві навчальні, навчально-виробничі, контрольні завдання, що відображають рівень підготовленості та індивідуальні особливості учнів.

Оцінювання передбачає різні форми контролю, кожна з яких визначає певні функції, що визначені Законом України «Про професійно-технічну освіту» та Державним стандартом професійно-технічної освіти.

Розрізняють:

поточний контроль, передбачає виявлення рівня готовності учнів до засвоєння нового матеріалу, що сприяє повторенню, уточненню та систематизації знань, умінь і навичок під час виконання навчально-виробничих завдань, тож виконує *прогностичну* функцію;

проміжний (тематичний) контроль визначає рівень навчальних досягнень кожного учня навчальної групи, сприяє удосконаленню виконання виробничих дій, технологічних операцій, виконує *навчальну* функцію;

атестація (залік) допомагає виявити рівень знань, умінь і навичок учня, з'ясувати причини недостатнього засвоєння навчального матеріалу та сприяти усуненню цих причин, мотивує учня покращити навчальні досягнення, розвиває відповідальність за виконання навчальних і навчально-виробничих завдань, тож виконує *діагностично-коригувальну* та *стимулюючо-мотивуючу* функції;

іспит (кваліфікаційний іспит) сприяє визначенню обсягів і рівня професійних знань, умінь і навичок та відповідності кваліфікації вимогам

освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника і змісту навчальних планів і програм; формує уміння і навички самоорганізації, відповідального ставлення до навчання та опанування професійною культурою. (*кваліфікаційна і виховна функції*).

Тестування

Аналіз літератури з питань контролю знань показав, що традиційні методи навчання страждають інформаційною однозначністю, відсутністю об'єктивних вимірювальних показників, якісною однобічністю і суб'єктивним впливом на результат контролю. До того ж проведення контролю знань у традиційній формі вимагає багато часу. Тому виникає необхідність пошуку впровадження нових форм контролю та модифікації вже відомих. До однієї з таких форм контролю можна віднести тестування. *Тести* – це одна з об'єктивних форм проведення контролю знань. Така форма контролю має низку переваг: охоплює контролем великий обсяг матеріалу; зменшує порівняно з традиційним опитуванням затрати часу на 50%; дає можливість для впровадження модульного навчання та системи рейтингового контролю; підвищує об'єктивність оцінювання знань; є стимулюючим чинником; контролює не тільки велику кількість теоретичних питань, але й практичні навички; дає можливість розробляти всеосяжний план оцінки знань студентів.

Широкого використання набули тести професійної компетенції як системи контрольних завдань, орієнтованих на вимір та оцінку, обсягу, повноти, системності, міцності та осмислення професійних знань, а також дієвості і самостійності умінь випускника певного навчального закладу, що дозволяє співставити рівень його досягнень у процесі професійної підготовки з еталонними вимогами освітньо-кваліфікаційної характеристики до професійних умінь. Найбільше такому виду контролю відповідають *ситуаційні тести*, основною метою яких є діагностика ступеня засвоєння

складної діяльності, адекватної розв'язанню типових задач діяльності фахівця.

Ситуаційний тест – це цілеспрямований набір тестових завдань, призначених для вирішення проблемних ситуацій, що притаманні майбутній соціальній і виробничій діяльності. Цей вид тестів найскладніший, однак дає можливість всебічно оцінити роботу, перевірити самостійність мислення.

Тестування, як і будь-яка форма контролю знань, окрім переваг, має свої недоліки. До недоліків можна віднести той факт, що частіше всього тестові завдання дають уже готові варіанти відповідей. А для того, щоб учню (студенту) розвиватися і зростати гармонійно, дуже важливо вміти сформулювати власну думку. Цих недоліків частково можна уникнути, якщо використовувати тести різного вибору: альтернативного чи множинного, тести на розрізнення, систематизацію та класифікацію елементів. Зазначимо, що тестування не замінює інші форми контролю, а тільки доповнює їх.

Деякі педагоги стверджують, що наголос треба робити на оцінюванні автентичних, реальних життєвих завдань (приміром, на розв'язанні проблем, що існують у реальному житті). Інші наполягають на тому, що письмове тестування треба замінити, принаймні частково, альтернативними видами оцінювання. Деякі думки педагогів доволі радикальні, але вони засвідчують необхідність приділяти більше уваги виконавським умінням учнів (студентів). Тож, якщо необхідно перевірити, чи вміють вони виконувати завдання, їм потрібно виконати завдання. Поза сумнівом, зосередження уваги у навчальних закладах на оцінюванні виконання має вдосконалити оцінювання запланованих навчальних результатів. Проте, письмове тестування, як і раніше, має відігравати важливу роль, навіть якщо зосередження безпосередньо відбувається на завданнях, що базуються на виконанні.

З розвитком сучасних інформаційних технологій усе більшого поширення набувають технології тестування із застосуванням комп'ютерів і спеціалізованих програм, тому, наразі є перспективною розроблення алгоритму тестових завдань.

Система контролю знань, умінь і навичок учнів, слухачів утворюється шляхом організації та проведення контролю знань, умінь і навичок учнів, слухачів з кожного навчального предмету та професійно-практичної підготовки, передбачених типовим навчальним планом за професією.

Реалізація державної політики у галузі професійно-технічної освіти, запровадження 12-ти бальної шкали оцінювання навчальних досягнень учнів (слухачів) потребує застосування особистісно-орієнтованого контролю, що передбачає різноманітні навчальні, навчально-виробничі, контрольні завдання, які відображають рівень підготовленості та індивідуальні особливості учнів (слухачів). Принципи особистісної орієнтації та об'єктивності контролю реалізуються шляхом застосування діючих типових критеріїв оцінювання навчальних досягнень учнів, слухачів з професійної підготовки у системі професійно-технічної освіти.

Послідовність розробки системи контролю передбачає:

- зазначення в типовому навчальному плані форм контролю знань, умінь і навичок та їх кваліфікаційної атестації:
- загальний час (у годинах) на проведення атестації (іспитів);
- терміни проведення Державної кваліфікаційної атестації, поетапних (проміжних) кваліфікаційних атестацій, атестацій (іспитів) з навчальних предметів, що входять у додаток до диплома (свідоцтва);
- складання критеріїв кваліфікаційної атестації на підставі типових діючих критеріїв навчальних досягнень з професійної підготовки учнів, слухачів у системі професійно-технічної освіти за діючою 12-ти бальною шкалою оцінювання (алгоритм та рекомендації до складання критеріїв кваліфікаційної атестації в додатку 12);

- складання переліків, обов'язкових для проведення поточного (тематичного) оцінювання лабораторних, лабораторно-практичних, контрольних робіт та інших завдань;

- розробку комплектів завдань (білетів) для проведення атестацій (іспитів) з предметів, що входять у додаток до диплома (свідоцтва);

- складання переліків перевірочних кваліфікаційних робіт та контрольних питань до них відповідно до типової навчальної програми з професійно-практичної підготовки;

- складання орієнтовних переліків кваліфікаційних пробних робіт, тем дипломних проектів, творчих робіт та завдань, що їх замінюють.

Основними функціями контролю є:

- *прогностична* (передбачає визначення рівня навчальних досягнень учня/слухача навчальної групи, виявлення рівня готовності до засвоєння нового матеріалу та виконання навчально-виробничих завдань, що дає змогу педагогічним працівникам удосконалювати навчально-виробничий процес);

- *навчальна* (сприяє систематизації, повторенню та уточненню знань, умінь і навичок, удосконаленню виконання виробничих дій, технологічних операцій);

- *діагностично-коригувальна* (допомагає з'ясувати причини недостатнього засвоєння учнем/слухачем знань, умінь і навичок та сприяти покращанню їх навчальних досягнень);

- *кваліфікаційна* (сприяє визначенню обсягів і рівня професійних знань, умінь і навичок та відповідності кваліфікації вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника і змісту навчальних планів і програм);

- *стимулюючо-мотивуюча* (реалізується у стимулюванні бажання учня/слухача покращити навчальні досягнення, розвитку відповідальності за виконання навчальних і навчально-виробничих завдань, формуванні мотивації навчальної діяльності учнів, слухачів);

- *виховна* (передбачає формування умінь і навичок відповідально і зосереджено працювати із застосуванням прийомів самоконтролю та сприяє розвитку працелюбності, активності, акуратності, опанування основ професійної культури та здатності до продуктивної і творчої співпраці в колективі).

Професійно-технічні навчальні заклади, органи управління освітою, засновники ПТНЗ організовують та здійснюють поточний (тематичний), проміжний і вихідний (підсумковий) контроль навчальних досягнень учнів і осіб, які здобувають професійно-технічну освіту, та визначають рівень кваліфікації випускників.

Поточний контроль передбачає поурочне опитування учнів, слухачів, проведення контрольних і перевірочних робіт, тематичне тестування та інші форми контролю, що не суперечать етичним і медико-педагогічним нормам

Поточне оцінювання у процесі теоретичного навчання відображає навчальні досягнення учнів, слухачів, які визначені на підставі усних та письмових відповідей, рівня виконання домашніх завдань, лабораторних, лабораторно-практичних, контрольних робіт та інших обов'язкових практичних робіт.

Поточне оцінювання навчальних досягнень з виробничого навчання проводиться за підсумками виконаного учнями, слухачами кожного навчально-виробничого завдання, а також шляхом спостереження за правильністю виконання прийомів, організацією і культурою праці, за використанням обладнання, інструментів, пристосувань та додержанням безпеки праці.

Педагогічні працівники, органи управління освітою, засновники ПТНЗ самостійно обирають форму поточного (тематичного) контролю рівня навчальних досягнень учнів, слухачів.

Тематичний контроль як форма поточного контролю застосовується для оцінювання навчальних досягнень учнів, слухачів за підсумками

вивчення теми навчальної програми. Під час вивчення значних за обсягом тем може проводитись кілька проміжних тематичних атестацій за рахунок часу, відведеного на вивчення цієї теми. У випадках, коли на опанування матеріалу тем передбачено одну-три години, доцільно поєднувати тематичний контроль кількох тем і проводити його на уроці, передбаченому для тематичної атестації.

Якщо темою передбачено виконання учнями/слухачами лабораторних, лабораторно-практичних, контрольних робіт та інших обов'язкових практичних завдань, то їх виконання є обов'язковою умовою тематичного оцінювання навчальних досягнень учнів/слухачів. Тематичний контроль проводиться за рахунок часу, визначеного навчальною програмою на вивчення даної теми.

Проміжний контроль застосовується для оцінювання навчальних досягнень учнів, слухачів за підсумками засвоєння учнями, слухачами частини типової навчальної програми з теоретичного предмета чи з професійно-практичної підготовки.

Проміжний контроль з теоретичних навчальних предметів включає семестрові заліки та атестації (іспити), річні підсумкові заліки та атестації (іспити).

З навчальних предметів, що входять у додаток до диплома (свідоцтва), для яких атестації (іспити) не передбачені, проводяться заліки за рахунок навчального часу, відведеного на вивчення цих предметів відповідно до типового навчального плану.

Атестації (іспити) з теоретичних навчальних предметів, що входять у додаток до диплома (свідоцтва), проводяться за рахунок часу, зазначеного в типовому навчальному плані і передбаченого на іспити та інші форми контролю. На проведення атестації (іспиту) з одного навчального предмета виділяється час у межах 6 академічних годин. Атестації (іспити) і консультації здійснюються за розкладом, затвердженим керівником ПТНЗ,

де передбачаються перерви між атестаціями (іспитами) з урахуванням обсягу і складності навчальних предметів, але не менше 2–х днів.

Атестації (іспити) з теоретичних навчальних предметів, що входять в додаток до диплома (свідоцтва), здійснюються за атестаційними білетами з можливими додатками до них, розглянутими та схваленими рішенням методичної комісії та затвердженими керівником ПТНЗ не пізніше, ніж за два тижні до початку атестації.

Зміст комплекту атестаційних білетів і додатків до них відображає перелік знань, умінь і навичок, зазначених у типовій навчальній програмі з предмета та освітньо-кваліфікаційній характеристиці випускника.

Кваліфікаційна атестація (Іспит проводиться з метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації учнів/слухачів на окремих етапах (ступенях) професійно-практичної підготовки та присвоєння відповідної кваліфікації (розряду, класу, категорії).

Кваліфікаційна атестація включає перевірочну кваліфікаційну роботу, яка відповідає вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника на певному етапі формування кваліфікації учня, слухача, та кваліфікаційний іспит.

Під час оцінювання результатів перевірочної кваліфікаційної роботи визначаються вміння та навички учнів/слухачів застосовувати одержані професійні знання на практиці, враховується якість роботи і продуктивність праці, дотримання технологічної дисципліни та безпеки праці, правильність виконання виробничих прийомів, уміння користуватися обладнанням, пристроями, ефективними методами організації праці.

Форми та періодичність проміжного контролю визначаються навчальним планом. Дотримання зазначених у навчальному плані конкретних форм проміжного контролю та їх періодичності є обов'язковим.

Вихідний (підсумковий) контроль включає державну кваліфікаційну атестацію (кваліфікаційну пробну роботу, державний кваліфікаційний іспит або захист дипломної роботи, дипломного проекту чи творчої роботи, що їх замінює).

Державна кваліфікаційна атестація – завершальний етап навчально-виробничого процесу і системи контролю, що здійснюється відповідно до Закону України “Про професійно-технічну освіту”, Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту, та інших законодавчих актів України. Результатом проведення Державної кваліфікаційної атестації є визначення рівня кваліфікації випускників, їх здатності до самостійної роботи за обраною професією чи спеціальністю в межах вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника. На підставі результатів Державної кваліфікаційної атестації випускникам може бути присвоєний відповідний кваліфікаційний рівень (розряд, клас, категорія).

Державна кваліфікаційна атестація включає:

кваліфікаційну пробну роботу, яка відповідає вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника;

державний кваліфікаційний іспит або захист дипломної роботи, проекту чи творчої роботи, що їх замінює.

Кваліфікаційні пробні роботи виконуються учнями/слухачами самостійно на спеціально визначених робочих місцях у цехах підприємств, навчальних господарствах, полігонах, де вони проходять виробничу практику, або, як виняток, у навчальних майстернях ПТНЗ та оформляються документом установленого зразка.

Зміст кваліфікаційних пробних робіт формується відповідно до рівня кваліфікації, передбаченого освітньо-кваліфікаційною характеристикою випускника та технологічних вимог, що діють на певному підприємстві чи сфері послуг.

Учні, які навчаються в ПТНЗ другого і третього атестаційних рівнів за декількома професіями одночасно, кваліфікаційну пробну роботу виконують окремо з кожної професії (спеціалізації). Складність кваліфікаційної пробної роботи з кожної професії повинна відповідати рівню, зазначеному в освітньо-кваліфікаційній характеристиці.

Під час визначення рівня виконання кваліфікаційної пробної роботи враховується результат її проведення, якість та термін виконання завдання, продуктивність праці, а також уміння та навички учнів, слухачів правильно виконувати прийоми роботи, ефективно застосовувати передові методи праці, налагоджувати, обслуговувати, регулювати машини та обладнання, використовувати інструменти, дотримуватись безпеки праці, раціонально планувати роботи і організовувати робоче місце, економно витрачати матеріали та енергетичні ресурси.

Теми дипломних робіт, проектів або заміна їх на виготовлення виробу, іншу творчу роботу, мають відповідати змісту професійних компетенцій, передбачених професійним та професійним стандартами.

Обсяги дипломних робіт, проектів тощо визначаються відповідними методичними комісіями ПТНЗ.

Форми та періодичність вихідного контролю визначаються типовим навчальним планом та відображаються в типових навчальних програмах.

Нижче наводяться критерії кваліфікаційної атестації випускників ПТНЗ напряму «Торгівля» (табл.. 3.2.5)

Таблиця 3.2.5.

Критерії кваліфікаційної атестації майбутніх продавців

Бали	<i>Знає</i>	Бали	<i>Уміє</i>
------	-------------	------	-------------

4	<p>Учень (слухач) має обмежений обсяг знань з асортименту товарів, класифікації товарів, споживних властивостей., основних операцій торгово-технологічного процесу (приймання, підготовка, продаж). Несе часткову відповідальність за своє навчання, знання потребують подальшого вдосконалення через досвід роботи, але застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі.</p>	4	<p><i>Учень (слухач) має обмежений обсяг навичок, пов'язаний з розпізнавання асортименту з урахуванням ознак класифікації, здатний виконувати прості завдання:</i></p> <p><i>надавати товарам товарного вигляду, перевіряти терміни придатності товарів, приймати товари по кількості, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці і організації робочого місця продавця, здатний виконувати завдання по підготовці робочого місця продавця та товарів до продажу. Застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі.</i></p>
---	--	---	---

5	<p><i>Учень (слухач) має обмежений обсяг знань з більш широким відтворенням асортименту, класифікації товарів, споживних властивостей, основних операцій торгово-технологічного процесу і основних видів торговельного</i></p>	5	<p><i>Учень (слухач) має обмежений обсяг навичок, пов'язаний з розпізнавання асортименту з урахуванням ознак класифікації, здатний виконувати прості завдання: надавати товарам товарного вигляду, перевіряти</i></p>
	<p><i>обладнання. Несе часткову відповідальність за своє навчання, знання потребують подальшого вдосконалення через досвід роботи, але застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі.</i></p>		<p><i>терміни придатності товарів, приймати товари по кількості, приймати товари по якості, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці і організації робочого місця продавця, здатний виконувати завдання з підготовки робочого місця продавця та товарів до продажу, дотриманням правил експлуатації окремих видів торговельного обладнання (вагове, РРО) Застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі.</i></p>

6	<p>Учень (слухач) має обмежений обсяг знань, пов'язаний з асортиментом, класифікацією, якісною характеристикою окремих груп товарів, ознаками браку товарів та тари. Знає операції торгово-технологічного процесу (підготовка робочого місця товарів до продажу, продаж товарів: окремі елементи процесу обслуговування), основним видами та правилами експлуатації торговельного обладнання. Несе часткову відповідальність за своє навчання, знання потребують подальшого вдосконалення через досвід роботи, але застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі.</p>	6	<p>Учень (слухач) має обмежений обсяг навичок з основних конкретних операцій, що пов'язані з продажем товарів, підготовкою робочого місця, перевіркою справності торгово-технологічного обладнання, підготовкою РРО до роботи, розміщенням товарів в торговельному залі. Застосовує навички з продажу товарів (зважування) під керівництвом у контрольованому середовищі.</p>
7	<p>Учень (слухач) має широкі загальні знання пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними</p>	7	<p>Учень (слухач) має конкретні практичні навички з розпізнавання асортименту, надання</p>

	<p><i>властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщенням та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання.</i></p>		<p><i>консультації з окремих питань призначення властивостей. Виконує самостійно завдання з підготовки товарів до продажу, враховуючи товарне сусідство. Та зручність в роботі, здатний виконувати навички під керівництвом з питань надання консультації покупцям з термінів придатності упаковки товарів, проведення розрахунків з покупцями. Має обмежений досвід практики з обслуговування покупців.</i></p>
--	---	--	--

8	<p><i>Учень (слухач) має широкі базові знання пов'язані з правилами продажу та обміну товарів, правилами торговельного обслуговування населення. Учень має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщення та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання.</i></p>	8	<p><i>Учень (слухач) має конкретні практичні навички з питань: надання консультації покупцям з призначення; підготовки товарів до продажу; окремих елементів процесу продажів товарів та обслуговування покупців, здатний виконувати завдання під керівництвом, пов'язані з обміном товарів читанням штрих-кодів, проведенням розрахункових операцій через РРО та виконання заключних операцій, має обмежений досвід практики в обслуговуванні покупців та продажу товарів.</i></p>
9	<p><i>Учень (слухач) має широкі загальні знання, пов'язані з асортиментом всіх груп товарів та їх виробниками, правилами користування виробничим інвентарем, інструментом в торгово-</i></p>	9	<p><i>Учень (слухач) має конкретні практичні навички та самостійно виконує: всі операції по підготовці робочого місця та товарів до продажу, обслуговуванню покупців з урахуванням всіх елементів</i></p>

	<p><i>технологічному процесі,</i></p> <p>правилами продажу та обміну товарів, правилами торговельного обслуговування населення. Учень має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщення та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання.</p>		<p><i>та правил продажу та обміну товарів, перевірка сортності товарів. Здатний виконувати завдання під керівництвом пов'язані з розміщенням товарів з урахуванням частоти попиту, проведенням заключних операцій, визначення результатів роботи за день, оформлення прилавкових вітрин, підготовкою товарів до інвентаризації.</i></p>
--	--	--	---

10	<p><i>Учень (слухач) має значні конкретні теоретичні знання з основ товарознавства, організації торгівлі. Знає правила продажу, обміну, торговельного обслуговування покупців. Учень має широкі загальні знання, пов'язані з асортиментом всіх груп товарів та їх виробниками, правилами користування виробничим інвентарем, інструментом в торгово-технологічному процесі, правилами продажу та обміну товарів, правилами торговельного обслуговування населення. Учень має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщення та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання. Має здатність застосовувати спеціальні</i></p>	10	<p>Учень (слухач) має конкретні практичні навички по виконанню операцій торгово-технологічного процесу, які передбачені вимогами кваліфікаційної характеристики. Вирішує прості проблемні ситуації самостійно, а складні – під контролем.</p>
----	--	----	---

11	<p><i>Учень (слухач) має значні конкретні теоретичні знання</i></p> <p><i>Учень має значні конкретні теоретичні знання з основ товарознавства, організації торгівлі. Знає правила продажу, обміну, торговельного обслуговування покупців.</i></p> <p><i>Учень має широкі загальні знання, пов'язані з асортиментом всіх груп товарів та їх виробниками, правилами користування виробничим інвентарем, інструментом в торгово-технологічному процесі,</i></p> <p>правилами продажу та обміну товарів, правилами торговельного обслуговування населення. Учень має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщення та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання. Має здатність застосовувати спеціальні знання з основ бухгалтерського обліку. Здатен до самокерування. при навчанні, самостійно компетентно вирішує проблеми. Оцінює та використовує отриману інформацію.</p>	11	<p>Учень (слухач) має конкретні практичні навички по виконанню операцій торгово-технологічного процесу, які передбачені вимогами кваліфікаційної характеристики.</p> <p>Вирішує прості проблемні ситуації самостійно, виявляє пізнавальний інтерес. Здатний до самокерування.</p>
----	---	----	---

12	<p><i>Учень (слухач) має значні конкретні теоретичні знання</i></p> <p><i>Учень має значні конкретні теоретичні знання з основ товарознавства, організації торгівлі. Знає правила продажу, обміну, торговельного обслуговування покупців.</i></p> <p><i>Учень має широкі загальні знання, пов'язані з асортиментом всіх груп товарів та їх виробниками, правилами користування виробничим інвентарем, інструментом в торгово-технологічному процесі,</i></p> <p>правилами продажу та обміну товарів, правилами торговельного обслуговування населення. Учень має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщення та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання. Має здатність застосовувати спеціальні знання з основ бухгалтерського обліку. Здатен до самокерування. при навчанні, самостійно компетентно вирішує проблеми. Оцінює та використовує отриману інформацію. Виявляє пізнавально-творчий інтерес.</p>	12	<p>Учень (слухач) має конкретні практичні навички по виконанню операцій торгово-технологічного процесу, які передбачені вимогами кваліфікаційної характеристики. Вирішує прості проблемні ситуації самостійно, виявляє пізнавальний інтерес. Здатний до самокерування в практичній роботі, в простих та виняткових ситуаціях. Усвідомлено та самостійно виконує всі операції.</p>
----	--	----	---

В сучасній освіті набирає значення підхід, що базується на оцінюванні результатів навчання, переносить акцент з тривалості навчання та закладу, де воно проходить, на фактичний процес навчання та знання, навички і кваліфікації, які були, або будуть отримані в процесі навчання. Такий підхід вважається досить новим, але в даний час застосовується в різних країнах, у різних сферах діяльності та для різних цілей. В даний час немає загального підходу використання результатів навчання, проте загальне розуміння основної концепції та принципів полегшать впровадження загальних Європейських інструментів: Європейська кваліфікаційна рамка(ЄКР), Європейська система оцінювання досягнутих результатів для професійної освіти, Європейська система трансферу оцінок, які засновані на результатах навчання. В Україні в 2012р розроблено Національну рамку кваліфікацій(НРК). створену для нової системи кваліфікацій. З точки зору кваліфікацій, використання результатів навчання для визнання навчання сприяє:

- кращій відповідності кваліфікацій очікуванням ринку праці;
- більшій відкритості навчання та систем профпідготовки для визнання навчальних досягнень, незалежно від того, де вони були здобуті;
- підвищенню гнучкості та підзвітності освіти та систем професійної підготовки, які повинні забезпечити визначені результати.

Співпраця у сфері освіти та професійної підготовки затверджують підхід з використанням результатів навчання як основний принцип. Перевага використання результатів навчання для опису кваліфікацій полягає в тому, що вони визначають норму того, що повинно(як мінімум) бути досягнуто в результаті навчання.

Шляхом використання результатів навчання підвищується прозорість навчання та визнання навчання через використання результатів

навчання. Результати навчання є єдиним загальним фактором усіх освітніх та профпідготовчих ініціатив та механізмів для досягнення більшого, кращого та неупередженого навчання впродовж життя.

Використання результатів навчання має перспективи:

- можливість адаптувати освіту та навчання до індивідуальних потреб;
- спосіб зменшити кількість перешкод на шляху до навчання впродовж життя;
- спосіб збільшити підзвітність освітніх та навчальних закладів та систем;
- спільна мова сприяє кращій взаємодії освіти із зацікавленими у ринку праці сторонами.

Результати навчання визначають як опис того, що особа, яка навчається, повинна знати, розуміти або виконувати після завершення навчального процесу. Кваліфікації на основі компетенцій по суті є ствердженням того, що особа отримує кваліфікацію для роботи в певній галузі або сфері діяльності. Підхід на основі компетенції тісно пов'язаний з розглядом особистостей як потенційної частини трудових ресурсів та орієнтації на оптимізацію ефективності особистостей в роботі.

3.5. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗРОБЛЕННЯ ДЕРЖАВНИХ СТАНДАРТІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ З КОНКРЕТНИХ ПРОФЕСІЙ, ЗАСНОВАНИХ НА КОМПЕТЕНЦІЯХ

Вступ

Сучасне суспільство характеризується активними соціально-економічними перетвореннями. В умовах динамічних ринкових відносин актуалізується потреба в якісному трудовому потенціалі, здатному успішно конкурувати на ринку праці та задовольняти сучасні вимоги роботодавців. Це, в свою чергу, потребує модернізації системи професійно-технічної освіти, перегляду структури й змісту Державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних професій (далі – ДСПТО), оновлення нормативно-правової бази.

Розроблення ДСПТО ґрунтується на модульно-компетентнісному підході та принципах: *системності*, що забезпечує формування змісту професійної підготовки з конкретної професії як системи взаємопов'язаних структурних компонентів ДСПТО; *гнучкості*, що дозволяє змінювати зміст і строки оволодіння професією, відповідно до вимог ринку праці, запитів роботодавців, потреб особистості; *прозорості*, згідно з яким забезпечується чіткий й зрозумілий опис кінцевих результатів, вимог, понять, термінів; *безперервності*, згідно з яким забезпечується наступність в оволодінні новими знаннями, вміннями, компетенціями впродовж професійної діяльності; *індивідуалізації*, що передбачає організацію навчального процесу з урахуванням особистісних (індивідуальних) потреб; *орієнтації на кінцевий результат*, що визначає відповідність кінцевих навчальних результатів запланованим.

ДСПТО є обов'язковим і єдиним для всіх професійно-технічних навчальних закладів, підприємств, установ та організацій, що здійснюють

підготовку кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування і форм власності.

Методичні рекомендації розроблені на допомогу фахівцям у створенні ДСПТО.

У методичних рекомендаціях терміни і поняття вживаються в такому значенні:

- **стандарт** (від англ. standart) означає норму, зразок, еталон, модель, що приймаються за вихідні, для порівняння з ними інших подібних об'єктів;
- **освітній стандарт** – документ, який визначає обсяг знань, умінь і навичок (компетенцій), якими особа має оволодіти для набуття компетентностей, відповідно до вимог професійного стандарту;
- **державний стандарт професійно-технічної освіти з конкретної професії** – це документ, у якому визначені державні вимоги до результатів навчання професійно-технічної освіти, рівня професійної кваліфікації випускників професійно-технічних навчальних закладів та освітнього рівня вступників до зазначених навчальних закладів;
- **професійний стандарт** – документ, який у межах виду трудової діяльності визначає трудові функції, кваліфікацію робітника, відповідно до рівнів Національної та галузевих рамок кваліфікацій, умови праці, особистісні якості, вимоги до професійної освіти і навчання, можливі місця роботи. Професійний стандарт складається з окремих одиниць професійного стандарту, що охоплюють трудові функції та трудові дії;
- **трудова функція** – складова частина виду трудової діяльності, що є інтегрованим (відносно автономним) набором трудових дій, яка визначається технологічним процесом і передбачає наявність здатностей (компетенцій), необхідних для їх виконання;

- **трудова дія** – найпростіша виробнича операція, яка здійснюється для виконання окремої трудової функції;
- **компетенції** – це сукупність знань, умінь і навичок, що визначають здатність робітника виконувати трудові дії в конкретній сфері діяльності;
- **компетентність/компетентності** – здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, розуміння, уміння, цінності та інші особистісні якості;
- **професійні компетентності** – результат набуття робітником компетенцій, які дають йому змогу виконувати трудові функції, швидко адаптовуватися до змін у професійній діяльності;
- **ключові компетентності** – загальні здібності й уміння (психологічні, когнітивні, соціально-особистісні, інформаційні, комунікативні), що дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистому і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію;
- **Національна рамка кваліфікацій** – системний і структурований за компетентностями опис кваліфікаційних рівнів;
- **кваліфікація** – офіційний результат оцінювання і визнання уповноваженим органом компетентностей (результатів навчання), яких особа досягла у відповідності до стандарту;
- **кваліфікаційний рівень** – структурна одиниця Національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, типових для кваліфікації даного рівня;
- **результати навчання** – компетентності, які набуває та/або здатна продемонструвати особа після завершення навчання;
- **навчальний модуль** – це логічно завершена складова ДСПТО, що базується на окремій одиниці професійного стандарту, містить навчальний матеріал, необхідний для досягнення професійних і

ключових компетентностей та належить до певного рівня кваліфікації. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат, посвідчення, свідоцтво);

- **модульно-компетентнісний підхід** – це комплексний підхід до модульної побудови змісту навчання з конкретної професії, зорієнтований на результати навчання – набуття особою необхідних компетенцій для виконання трудової діяльності;
- **кваліфікований робітник** – це освітньо-кваліфікаційний рівень особи, яка володіє сукупністю знань, умінь, навичок, компетенцій, особистісних якостей, має відповідний досвід їх застосування для вирішення професійних завдань у певній галузі економіки.

ДСПТО розробляються на кожну професію, зазначену в Національному класифікаторі України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 та в Державному переліку професій для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах.

Титульна сторінка ДСПТО містить його назву, позначення стандарту, назву професії, код та кваліфікацію, відповідно до ДК 003:2010. Цифрові позначення ДСПТО визначаються згідно з вимогами до норм стандартизації.

ДСПТО затверджується Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України за погодженням Міністерства соціальної політики України.

Нормативно-правові посилання

Створення ДСПТО базується на основі Конституції України та нормативно-правових документів, а саме: Законів України «Про освіту» (*№ 1060-XII із змінами від 11.06.2008 р.*), «Про професійно-технічну освіту» (*№ 103/98-ВР, із змінами від 19.12.2006 р.*), «Про професійний розвиток працівників» (*№4312-VI від 12.01.2012 р.*); Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікації»

(№ 1341 від 23.11.2011 р.), Програми економічних реформ на 2010 – 2014 роки «Заможне суспільство, конкурентоспроможна економіка, ефективна держава» (2010 р.), Державної цільової програми розвитку професійно-технічної освіти на 2011 – 2015 роки (№495 від 15.04.2011 р.) та інших чинних нормативних документів.

Загальні положення

Метою ДСПТО є проведення єдиної державної політики у сфері професійно-технічної освіти, тобто:

- забезпечення у всіх регіонах і в різних галузях економіки еквівалентності професійно-технічної освіти й визнання кваліфікації та документів про професійно-технічну освіту;
- формування єдиного освітнього простору в Україні;
- усунення відмінностей у змісті підготовки конкурентоспроможних на ринку праці кваліфікованих робітників та в термінології, що використовується у професійно-технічній освіті;
- забезпечення належної підготовки кваліфікованих робітників усіх кваліфікаційних рівнів, формування активної життєвої позиції особистості, здатної орієнтуватися в сучасних соціально-економічних змінах;
- створення нормативної бази для функціонування кваліфікаційних рівнів професійно-технічної освіти, відповідно до Національної рамки кваліфікації.

Об'єктами ДСПТО є результати навчання учнів, слухачів професійно-технічних навчальних закладів (далі – ПТНЗ), система формування компетентностей та критерії оцінювання навчальних результатів.

Структура Державного стандарту професійно-технічної освіти з конкретної професії

ДСПТО містить:

- пояснювальну записку;
- освітньо-кваліфікаційну характеристику випускника ПТНЗ, відповідно до Національної та галузевої рамок кваліфікації;
- вимоги до результатів навчання і критерії їх оцінювання;
- типовий навчальний план професійної підготовки кваліфікованих робітників з конкретної професії, відповідно до рівня Національної та галузевої рамок кваліфікації;
- типові програми навчальних модулів.

Розроблення освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника ПТНЗ, підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників (далі – ОКХ), є складовою ДСПТО, що визначає професійні й ключові компетентності випускника, відповідно до рівнів Національної та галузевої рамок кваліфікації.

ОКХ випускника розробляється на основі професійного стандарту (кваліфікаційної характеристики), охоплює сукупність необхідних професійних і ключових компетенцій, що сприятиме забезпеченню формування у кваліфікованих робітників компетентностей, визначених рівнем кваліфікації.

ОКХ випускника розробляється з урахуванням випереджувального підходу до динамічних техніко-технологічних змін у галузях виробництва та сфери послуг.

ОКХ визначає:

- сферу професійної діяльності випускника;
- рівні кваліфікації випускника;
- вимоги до освітнього рівня особи, яка навчатиметься за конкретною професією;

- професійні та ключові компетенції випускника у визначеній сфері професійної діяльності за рівнями кваліфікації;
- специфічні вимоги.

Сфера професійної діяльності випускника визначається відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010.

Рівні кваліфікації випускника визначаються відповідно до рівнів професійного стандарту (або розрядів кваліфікаційної характеристики), а також Національної та галузевої рамок кваліфікацій.

Вимоги до освітнього рівня вступника визначаються відповідно до складності професії, вікового цензу, планового рівня кваліфікації, типу ПТНЗ.

Професійні компетенції описуються на основі трудових дій, визначених професійним стандартом. Професійні компетенції можуть бути узагальнені (або конкретизовані), залежно від специфіки галузі виробництва.

Ключові компетенції описуються як здатність до ефективної професійної діяльності: вміння аналізувати, творчо мислити, планувати, передбачати наслідки професійної діяльності, дотримуватись вимог охорони праці, взаємодіяти в трудовому колективі, працювати в команді, використовувати наявну інформацію для підвищення конкурентоспроможності продукції та надання споживачам якісних послуг.

Професійні й ключові компетентності є основою формування змісту навчальних модулів, що охоплюють загальнопрофесійну, професійно-теоретичну та професійно-практичну підготовки.

Специфічні вимоги визначаються відповідно до складності професії, медичних протипоказань, статі, віку.

Результати навчання та критерії їх оцінювання

Результати навчання за рівнями (модулями) описуються у термінах професійних і ключових компетентностей та оцінюються з урахуванням вимог галузевих стандартів якості.

Оцінювання результатів опанування навчальними модулями здійснюється на основі набутих компетенцій і визначається двома параметрами: «знає – не знає»; «вміє – не вміє». Оцінювання результатів навчання за рівнями ґрунтується на успішному освоєнні навчальних модулів.

Критерії оцінювання результатів навчання визначаються відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника професійно-технічного навчального закладу. Інструментом вимірювання результатів навчання є набуті професійні та ключові компетенції.

Поточне оцінювання проводиться відповідно до нормативно-правової бази.

Розроблення типового навчального плану професійної підготовки кваліфікованих робітників з конкретної професії

Типовий навчальний план визначає рівневу структуру професійної підготовки кваліфікованих робітників, відповідно до вимог ОКХ випускника ПТНЗ (робітника), яка включає загальнопрофесійну, професійно-теоретичну, професійно-практичну підготовку та навчальні предмети.

Типовий навчальний план містить:

- назву професії за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 і Державним переліком професій для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ;
- загальний фонд навчального часу та фонд навчального часу за рівнями кваліфікацій, що визначаються як сума навчального часу на загальнопрофесійну, професійно-теоретичну,

професійно-практичну підготовку, варіативний компонент, кваліфікаційні атестації, консультації;

- перелік навчальних предметів, видів професійно-практичної підготовки та обсягів навчального часу на них.

Обсяги часу на загальнопрофесійну, професійно-теоретичну та професійно-практичну підготовку можуть змінюватися, залежно від складності професії, рівня кваліфікації випускника, виду підготовки, що передбачено варіативним компонентом у межах загального фонду навчального часу.

Загальнопрофесійна підготовка включає перелік навчальних предметів, зміст яких формує ключові компетентності випускника за конкретною професією. До загальнопрофесійної підготовки належать предмети: основи правових знань, основи галузевої економіки і підприємництва, інформаційні технології.

Професійно-теоретична підготовка передбачає вивчення спеціальних предметів, які є основними у формуванні професійної компетентності випускника за конкретною професією. До професійно-теоретичної підготовки належать предмети: спеціальна технологія або профільовані предмети, охорона праці, матеріалознавство, обладнання тощо.

Професійно-практична підготовка передбачає:

- виробниче навчання, яке може здійснюватись у навчальних майстернях професійно-технічного навчального закладу або безпосередньо на виробництві;
- виробничу практику на робочих місцях підприємств, організацій, установ, а також у навчальних майстернях професійно-технічного навчального закладу.

Типовий навчальний план є основою для розроблення робочого навчального плану, яким не передбачається обов'язкова лінійна побудова засвоєння навчальних модулів для здобуття професії. Робочий навчальний

план уможлиблює набуття часткових кваліфікацій та реалізацію індивідуальної траєкторії навчання.

Фізична культура і здоров'я здійснюється у процесі первинної професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників.

Розроблення типових програм навчальних модулів

Типова програма навчального модуля є документом, що визначає складові змісту професійно-технічної освіти, описані у термінах професійних та ключових компетенцій. Структура навчального модуля охоплює теми навчальних предметів та види навчальних робіт, необхідні для формування компетентностей, визначених відповідно до ОКХ.

Навчальний модуль забезпечує оволодіння мінімальним обсягом компетентностей, необхідних для виконання трудових функцій у певній сфері професійної діяльності. Структурно навчальний модуль складається з тем предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної підготовки та видів професійно-практичної підготовки (виробниче навчання, виробнича практика).

Реалізація ДСПТО передбачає формування робочих навчальних планів і програм навчальних модулів з урахуванням гнучкості у відборі та структуруванні їх змісту. Типова програма навчального модуля описується у формі анотацій навчальних предметів, що розкривають сутність професійних і ключових компетенцій.

Типова програма є основою для розроблення робочої програми навчального модуля, яка охоплює обов'язковий і варіативний компоненти змісту професійно-технічної освіти.

До змісту робочої програми навчального модуля включаються теми, що розкривають техніко-технологічні зміни у виробництві чи сфері послуг, використання новітніх матеріалів, методів організації праці тощо.

Лабораторно-практичні, лабораторні та практичні роботи плануються відповідно до змісту модуля.



*Додатки
Проект*

**Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Міністерство соціальної політики України**

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 8121. 0001 – 2012

(позначення стандарту)

**Професія — ПІДРУЧНИЙ СТАЛЕВАРА КОНВЕРТЕРНОГО
ВИРОБНИЦТВА (КОНВЕРТЕРА)**

Код — 8121

**Кваліфікація: підручний сталевара конвертерного виробництва
(конвертера) — 4 рівень НРК**

Київ – 2012

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Міністерство соціальної політики України

Затверджено

Наказом Міністерства освіти і науки,
молоді та спорту України

від “___” _____ 20__ р. № ___ / ___

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 8121. 0001 – 2012

(позначення стандарту)

**Професія — ПІДРУЧНИЙ СТАЛЕВАРА КОНВЕРТЕРНОГО
ВИРОБНИЦТВА (КОНВЕРТЕРА)**

Код — 8121

**Кваліфікація: підручний сталевара конвертерного виробництва
(конвертера) — 4 рівень НРК**

Київ – 2012

Керівник проекту:

Супрун В'ячеслав Васильович	директор Департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України
--	---

Науковий консультант:

Ничкало Нелля Григорівна	академік-секретар Відділення професійної освіти і освіти дорослих НАПН України
---	--

Розробники:

Луцька Алла Володимирівна	начальник відділу змісту та організації навчального процесу Департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України
Радкевич Валентина Олександрівна	директор Інституту професійно-технічної освіти НАПН України, член-кореспондент НАПН України, доктор педагогічних наук, професор
Паржницький Віктор Валентинович	начальник відділення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту, керівник секції
Заболотна Марина Миколаївна	заступник директора навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Донецькій області
Ісаєва Лариса Василівна	майстер виробничого навчання з професії "Помічник сталевара конвертера" Маріупольського професійного металургійного ліцею
Кіндзерська Світлана Григорівна	науковий співробітник Інституту професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України
Котельников Леонід Олексійович	підручний сталевара конвертерного виробництва Публічного акціонерного товариства "Металургійний комбінат "АЗОВСТАЛЬ"

Кравець Юрій Іванович	керівник центру сучасних професій і технологій навчання, науковий співробітник Інституту професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України
Литвиненко Ірина Іллівна	заступник директора з навчально-виробничої роботи Маріупольського професійного металургійного ліцею
Лук'яненко Ганна Іванівна	завідувач лабораторії змісту професійної освіти і навчання Інституту професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України
Мігаладій Андрій Вікторович	завідувач сектором науково-методичного забезпечення дослідно-експериментальної роботи та розроблення державних стандартів Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України
Осоткін Віктор Федорович	викладач спецдисциплін Маріупольського вищого металургійного професійного училища
Сальникова Оксана В'ячеславівна	майстер виробничого навчання Маріупольського вищого металургійного професійного училища
Сенік Олена Миколаївна	викладач спецдисциплін Маріупольського професійного металургійного ліцею
Яковлєва Лілія Вікторівна	директор ДНЗ "Маріупольський центр професійно-технічної освіти"
Орліченко Михайло Павлович	заступник начальника з технології конверторного цеху Публічного акціонерного товариства "Металургійний комбінат "АЗОВСТАЛЬ"
Кочеров Альберт Миколайович	начальник дільниці з підготовки сумішей і розливу сталі конвертерного цеху Публічного акціонерного товариства "Єнакіївський металургійний завод"

Рецензенти:

**Войцеховський
Костянтин
Володимирович** директор з персоналу й адміністрації Публічного акціонерного товариства "Металургійний комбінат "АЗОВСТАЛЬ"

**Проценко
Петро
Прокопович** директор Міжгалузевого учбово-атестаційного центру Інституту електрозварювання імені Є.О. Патона Національної академії наук України

**Дегтеренко
Ольга
Павлівна** директор Маріупольського вищого металургійного професійного училища

**Максименко
Клавдія
Олександрівна** експерт Бюро економічних та соціальних технологій

Літературний редактор:

**Гуменна
Лідія
Сергіївна** завідувач редакційно-видавничого відділу Інституту професійно-технічної освіти НАПН України

Технічний редактор:

**Гужвій
Тетяна
Вікторівна** провідний технічний редактор редакційно-видавничого відділу Інституту професійно-технічної освіти НАПН України

Пояснювальна записка

Державний стандарт професійно-технічної освіти (далі – ДСПТО) для підготовки робітників з професії "Підручний сталевара конвертерного виробництва (конвертера)" 4 рівня кваліфікації Національної рамки кваліфікацій (далі – НРК) розроблений на виконання Національного плану дій на 2012 рік щодо впровадження Програми економічних реформ на 2010–2014 роки "Заможне суспільство, конкурентоспроможна економіка, ефективна держава", затвердженого Указом Президента від 12 березня 2012 р. № 187, відповідно до професійного стандарту на професійну назву роботи "Підручний сталевара конвертерного виробництва (конвертера)" та Методичних рекомендацій щодо розроблення Державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних професій на основі компетентнісного підходу, затверджених наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 26 квітня 2012 р. № 522.

ДСПТО для підготовки робітників з професії "Підручний сталевара конвертерного виробництва (конвертера)" є обов'язковим для виконання всіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

Державний стандарт професійно-технічної освіти містить:

- титульні сторінки;
- пояснювальну записку;
- освітньо-кваліфікаційну характеристику (далі – ОКХ) випускника, відповідно до НРК;
- вимоги до результатів навчання і критерії їх оцінювання;
- типовий навчальний план професійної підготовки кваліфікованих робітників із професії;
- типові програми базового блоку та навчальних модулів.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника розроблена на основі професійного стандарту, охоплює сукупність необхідних професійних і ключових компетентностей, структурованих у базовий блок і три навчальні модулі.

Вимоги до результатів навчання визначаються за одиницями професійного стандарту. За результатами оволодіння базовим блоком проводиться атестація, а за результатами оволодіння кожним навчальним модулем – державна атестація за трудовою функцією (часткова кваліфікація), що включає перевірку теоретичних знань та практичних умінь і визначається двома параметрами: "знає – не знає"; "вміє – не вміє".

Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Передумовою опанування кожним навчальним модулем є оволодіння базовим блоком. У випадку відсутності формальної освіти оволодіння навчальними модулями можливе за умов успішного вхідного контролю знань базового блоку.

Успішне засвоєння кожного навчального модуля передбачає видачу документа – сертифіката. Після оволодіння усіма навчальними модулями видається диплом кваліфікованого робітника державного зразка.

Типовий навчальний план професійної підготовки кваліфікованих робітників з професії включає предмети загальнопрофесійної та професійно-теоретичної підготовки, професійно-практичну підготовку, резерв часу, консультації, атестацію за базовим блоком та державну атестацію за навчальними модулями. У типовому навчальному плані визначено кількість годин для оволодіння базовим блоком та трьома навчальними модулями.

Загальний строк навчання – один навчальний рік (1342 години).

Типовим навчальним планом передбачено тижневе навантаження учнів (слухачів) не більше 36 годин.

Під час виробничої практики можливе навантаження учнів (слухачів) до 40 годин при досягненні ними 18-річного віку.

Типовим навчальним планом передбачено 45 годин резервного часу для вивчення додаткових предметів професійного спрямування.

Консультації проводяться безпосередньо перед атестаціями.

Типові програми базового блоку та навчальних модулів визначають зміст професійних і ключових компетентностей та перелік предметів, що забезпечують їх формування.

Професійні компетентності формуються в процесі загальнопрофесійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки. Ключові компетентності формуються у процесі професійно-практичної підготовки.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика

Сфера професійної діяльності: Секція С "Переробна промисловість", Розділ 24 "Металургійне виробництво", Група 24.1 "Виробництво чавуну, сталі та феросплавів", Клас 24.10 "Виробництво чавуну, сталі та феросплавів".

Вимоги до освітнього рівня особи, яка навчатиметься за професією: базова загальна середня освіта, без вимог до стажу роботи.

У випадку відсутності формальної освіти – успішний вхідний контроль.

4-й рівень НРК: здатність самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі або навчальні завдання у певній галузі професійної діяльності чи в процесі навчання, зокрема, в нестандартних ситуаціях.

Базовий блок

Професійні компетентності:

Уміти читати креслення.

Дотримуватися вимог охорони праці та промислової безпеки.

Знати основи трудового права в професійній діяльності.

Знати основи металургійного виробництва.

Знати основи галузевої економіки.

Знати основи екології в галузі.

Знати основи енергозбереження.

Знати основи електротехніки.

Знати будову, принципи роботи, призначення конвертера, його устаткування, систем забезпечення та їх розташування.

Знати основи матеріалознавства.

Ключові компетентності:

Усвідомлювати важливість свого трудового внеску в досягнення колективу.

Взаємодіяти з членами бригади в процесі роботи.

Оперативно діяти та правильно вирішувати при позаштатних ситуаціях під час роботи.

Результат – інтегральна компетентність: готовність до подальшого засвоєння модулів.

Модуль 1.

ПЕРЕВІРКА СТАНУ КОНВЕРТЕРА ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИПЛАВКИ СТАЛІ

Професійні компетентності:

Брати участь у перевірці стану футеровки конвертера, устаткування й механізмів, що забезпечують роботу конвертера.

Закладати й обробляти лютку під керівництвом сталевара конвертера.
Перевіряти наявність розкислювачів і легувальних добавок на виробничій ділянці.

Результат – інтегральна компетентність: здатність проводити перевірку стану конвертера перед початком виплавки сталі.

Модуль 2.

УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ ВИПЛАВКИ СТАЛІ В КОНВЕРТЕРІ ВІДПОВІДНО ДО ТЕХНОЛОГІЧНИХ ІНСТРУКЦІЙ

Професійні компетентності:

Проводити завалювання брухту до конвертера під керівництвом сталевара конвертера.

Проводити заливання чавуну до конвертера під керівництвом сталевара конвертера.

Готувати та доставляти розкислювачі та легувальні добавки на виробничу ділянку.

Проводити вимірювання температури металу, здійснювати відбір проб і доставляти їх в експрес-лабораторію.

Стежити за фурмою, що подає кисень до конвертера.

Управляти зливанням металу з конвертера у сталерозливний ківш.

Проводити розкислювання та легування сталі в сталерозливному ковші під керівництвом сталевара конвертера.

Управляти скачуванням шлаку в шлаковий ківш під керівництвом сталевара конвертера.

Результат – інтегральна компетентність: здатність управляти процесом виплавки сталі в конвертері відповідно до технологічних інструкцій.

Модуль 3.

РОБОТИ З РЕМОНТУ УСТАТКУВАННЯ КОНВЕРТЕРА

Професійні компетентності:

Брати участь у безаварійному й безпечному ремонті устаткування в рамках професійної компетентності.

Виконувати роботи з напіссухого, факельного торкретування та підварювання футеровки конвертера під час гарячих ремонтів.

Здійснювати ремонт сталевипускного отвору й обрив охолодей з горловини конвертера.

Результат – інтегральна компетентність: здатність проводити роботи з ремонту устаткування конвертера.

Вимоги до результатів навчання та критерії їх оцінювання

Базовий блок

Інтегральна компетентність: готовність до подальшого засвоєння модулів

№ п/п	Професійна компетентність	Зміст професійних компетенцій	Критерії оцінювання необхідних знань і розумінь (знає – не знає)
1	2	3	4
1.	<i>Уміти читати креслення</i>	знати як визначати призначення деталей за їх графічним зображенням	знає – не знає
2.	<i>Дотримуватися вимог охорони праці та промислової безпеки</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати основні законодавчі акти з охорони праці; – знати основні положення Закону України "Про охорону праці"; – знати права працівників з охорони праці на підприємстві; – знати положення колективного договору щодо охорони праці; – знати необхідні нормативні документи з охорони праці та міри відповідальності за їх порушення; – знати правила галузевої безпеки; – знати основи електробезпеки; – знати посадові інструкції персоналу; – знати інструкції з пожежної безпеки; – знати інструкції з надання першої долікарської допомоги; – знати плани евакуації та ліквідації аварій; – знати загальні правила безпечної експлуатації устаткування 	знає – не знає
3.	<i>Знати основи трудового права в професійній діяльності</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати основні трудові права та обов'язки працівників; – знати положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору; – знати, які соціальні гарантії та соціальний 	знає – не знає

		захист чинні на підприємстві	
4.	<i>Знати основи металургійного виробництва</i>	знати основні технологічні процеси переробки на підприємстві з повним металургійним циклом	знає – не знає
5.	<i>Знати основи галузевої економіки</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати поняття галузевого ринку та його регіональні особливості; – знати суб'єкти ринку та їхній вплив на розвиток галузі; – знати спеціалізацію та кооперацію господарських суб'єктів 	знає – не знає
6.	<i>Знати основи екології в галузі</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати вплив шкідливих чинників на навколишнє середовище; – знати основні заходи щодо зменшення забруднення навколишнього середовища 	знає – не знає
7.	<i>Знати основи енергозбереження</i>	знати, як раціонально використовувати енергоресурси та матеріали у процесі виплавки сталі	знає – не знає
8.	<i>Знати основи електротехніки</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати основні поняття про електричні та магнітні ланцюги; – знати електронні прилади та пристрої виробничої ділянки 	знає – не знає
9.	<i>Знати будову, принципи роботи, призначення конвертера, його устаткування, систем забезпечення та їх розташування</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати будову, принцип роботи, призначення конвертера, його устаткування, механізмів і систем забезпечення та їх розташування; – знати обладнання робочого місця підручного сталевара; – знати правила технічної експлуатації та інструкції з догляду за основним устаткуванням і механізмами, що забезпечують роботу конвертера; – знати види несправностей у роботі устаткування та методи їх визначення 	знає – не знає
10.	<i>Знати основи матеріалознавства</i>	знати види матеріалів, їх властивості та використання у металургійному виробництві	знає – не знає

Модуль 1.

ПЕРЕВІРКА СТАНУ КОНВЕРТЕРА ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИПЛАВКИ СТАЛІ

Інтегральна компетентність: здатність проводити перевірку стану конвертера перед початком виплавки сталі

№ п/п	Професійна компетентність	Зміст професійних компетенцій	Критерії оцінювання необхідних знань і розумінь (знає – не знає)	Критерії оцінювання необхідних умінь і навичок (вміє – не вміє)
1	2	3	4	5
1.	<i>Брати участь у перевірці стану футеровки конвертера, устаткування й механізмів, що забезпечують роботу конвертера</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати основи організації робіт з перевірки стану футеровки конвертера, устаткування й механізмів, що забезпечують роботу конвертера; – знати види контрольно-вимірювальних приладів, системи сигналізації та блокувань 	знає – не знає	
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти обслуговувати конвертер під час його роботи, гарячого ремонту з використанням комплекту робочого інструменту; – уміти оглядати футеровку; – уміти користуватися контрольно-вимірювальними приладами, системами сигналізації та блокувань; – уміти закладати пошкодження конвертера вогнетривким складом; – уміти перевіряти стан теплозахисних екранів, щитів, теплоізоляції балок і колон, що піддаються дії факела або тепловипромінювання; – уміти візуально визначати стан зовнішнього вигляду конвертера та його механізмів; – уміти перевіряти стан системи кріплення конвертера в опорному кільці; – уміти проводити перевірку цапф і несучих конструкцій (після проведення капітального ремонту конвертера); 		вміє – не вміє

		<ul style="list-style-type: none"> – уміти стежити за станом сталевипускного отвору; – уміти перевіряти (щозмінно) стан устаткування, справність, комплектність інструментів і приладів; – уміти перевіряти (щозмінно) стан механізму повороту конвертера, герметичність сальників гідравлічних циліндрів, гальма електродвигунів; – уміти контролювати стан механізму вертикального пересування кисневої фурми; – уміти проводити роботи з механічного очищення корпусу, горловини й опорного кільця конвертера від охолодей та скрапу; – уміти проводити очищення захисних листів навколо отвору конвертера й покривати їх вапном; – уміти проводити очищення кисневих фурм від охолодей та шлаку; – уміти організовувати безпечну роботу з устаткуванням, механізмами та інструментом; – уміти визначати та оперативно усувати несправності в роботі устаткування та механізмів, що забезпечують роботу конвертера; – уміти застосовувати безпечні прийоми роботи з обслуговування конвертера; – уміти прибирати робочий майданчик від скрапу, викидів металу та шлаку 		вміє – не вміє
2.	<i>Закладати й обробляти льотку під керівництвом сталевара конвертера</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати будову машин та механізмів, види ручних та ударних інструментів для оброблення льотки; – знати правила, інструкції технічної експлуатації та догляду за устаткуванням у частині оброблення льотки; – знати місцезнаходження запасних і змінних частин машин та механізмів 	знає – не знає	
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти використовувати технологію й особливості проведення операцій із закладення й 		

		оброблення льотки;		
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти розкривати льотку за допомогою бурильної машини й очищати льотковий отвір; – уміти виконувати роботи з очищення льотки від затверділої вогнетривкої маси, пробивати металеву кірку на внутрішній поверхні льотки за допомогою кисневої труби; – уміти обробляти льотку згідно з інструкцією проведення вогнетривких робіт і ремонту конвертера; – уміти використовувати ручний та ударний інструменти; – уміти застосовувати правила, інструкції технічної експлуатації та догляду за устаткуванням, що використовується для закладення й оброблення льотки 		вміє – не вміє
3.	<i>Перевіряти наявність розкислювачів і легувальних добавок на виробничій ділянці</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати сортамент, хімічний склад сталі, що виплавляється в конвертерах; – знати якість киснево-конвертерної сталі та її властивості; – знати технологію й основні періоди процесу виплавки сталі в конвертерах; – знати способи розкислювання й легування сталі; – знати хімічні та фізичні властивості розкислювачів і легувальних добавок; – знати норми витрат матеріалів 	знає – не знає	
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти використовувати технологію виробництва й особливості технологічного процесу розкислювання та легування сталі; – уміти користуватися технологічною картою, розрахунками масової витрати феросплавів, легувальних добавок і розкислювачів при підготовці конвертера до виплавки; – уміти перевіряти наявність розкислювачів і легувальних добавок згідно з необхідними 		вміє – не вміє

		нормами та повідомляти сталевара конвертера й майстра конвертерного виробництва про нестачу матеріалів		
--	--	--	--	--

Модуль 2.
УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ ВИПЛАВКИ СТАЛІ В КОНВЕРТЕРІ ВІДПОВІДНО
ДО ТЕХНОЛОГІЧНИХ ІНСТРУКЦІЙ

Інтегральна компетентність: здатність управляти процесом виплавки сталі в конвертері відповідно до технологічних інструкцій

№ п/п	Професійна компетентність	Зміст професійних компетенцій	Критерії оціню- вання необхід- них знань і розумінь (знає – не знає)	Критерії оціню- вання необхід- них умінь і навичок (вміє – не вміє)
1	2	3	4	5
1.	<i>Проводити завалювання брухту до конвертера під керівництвом сталевара конвертера</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати технологію виплавки сталі в кисневих конвертерах з верхнім продуванням; – знати вимоги до сировини й норм витрати матеріалів; – знати способи завалювання брухту до конвертера; – знати властивості й призначення металобрухту, що використовується під час виплавки; – знати звукову сигналізацію у процесі виплавки сталі 	знає – не знає	
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти використовувати технологію виробництва й особливості технологічного процесу виплавки сталі в конвертерах у частині завалювання брухту до конвертера; – уміти стежити за своєчасною подачею металобрухту до конвертерного відділення з відділення шихтопідготовки (ділянки скрапу); – уміти стежити за нахилом конвертера та завантаженням брухту; – уміти стежити за кутом нахилу конвертера в бік вантажного прольоту під час завалювання брухту; – уміти подавати сигнали машиністові крана для правильного та швидкого завалювання брухту до конвертера; – вживати заходів для 		вміє – не вміє

		загущення шлаку шляхом додавання вапна у відповідній кількості		
1	2	3	4	5
2.	Проводити заливання чавуну до конвертера під керівництвом сталевара конвертера	<ul style="list-style-type: none"> – знати властивості й призначення чавуну, які використовуються під час виплавки; – знати способи подачі чавуну до конвертера; – знати норми витрат чавуну 	знає – не знає	
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти контролювати своєчасну подачу чавуновозного ковша із рідким чавуном з міксерного відділення до конвертерного відділення; – уміти перевіряти температуру рідкого чавуну, який переробляють у конвертерах на сталь (не нижче 1300°C); – уміти запобігати використанню чавуну з нижчою температурою, щоб уникнути холодного початку продування й уповільнення утворення шлаку; – уміти завантажувати чавун до конвертера при досягненні температури футеровки не нижче 1000°C за командою сталевара конвертера; – уміти контролювати наявність шлаку та води у конвертері рідкого металу; – уміти своєчасно реагувати при заливанні чавуну до конвертера на наявність у ньому рідкого металу та шлаку, а також при попаданні води у конвертер; – уміти здійснювати контроль за нахилом конвертера при заливанні чавуну; – уміти контролювати безперебійне заливання рідкого чавуну на брукхт за допомогою заливального крана з чавуновозним ковшом; – уміти контролювати встановлення завантаженого 		вміє – не вміє

		конвертера у вертикальне положення		
3.	<i>Готувати й доставляти розкислювачі та легувальні добавки на виробничу ділянку</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати основи технологічного процесу розкислювання та легування сталі; – знати процес приготування та доставки розкислювачів і легувальних добавок на виробничу ділянку під керівництвом сталевара конвертера; 	знає – не знає	
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – знати склад, властивості, застосування розкислювачів і легувальних добавок та їх вплив на якість металу; – знати способи розкислювання сталі; – знати хімічний та гранулометричний склад феросплавів, розкислювачів і легувальних матеріалів; – знати методи розрахунку розкислювачів і легувальних добавок для отримання середньозаданого змісту елементів у готовій сталі; – знати технологію просушування та завантаження до бункерів сипких розкислювачів і легувальних добавок; – знати, як користуватися контрольно-вимірювальними приладами 		
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти отримувати змінне завдання на плавку; – уміти користуватися технологічною картою, розрахунками кількості витрат феросплавів, легувальних добавок і розкислювачів; – уміти використовувати технологію виробництва й особливості технологічного процесу виплавки сталі в конвертерах з верхнім продуванням у частині приготування й доставки розкислювачів і легувальних добавок на виробничу ділянку; – уміти готувати й доставляти розкислювачі та легувальні добавки на виробничу ділянку згідно з необхідними нормами; 		вміє – не вміє

		<ul style="list-style-type: none"> – уміти дотримуватися вимог до хімічного та гранулометричного складу феросплавів, розкислювачів і легувальних матеріалів відповідно до нормативної документації; – уміти розрізняти феросплави, розкислювачі й легувальні добавки і не використовувати їх, якщо вони змішані або невідомого хімічного складу; – уміти контролювати витрату розкислювачів і легувальних добавок з метою отримання середньозаданого змісту елементів у готовій сталі; 		
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти контролювати процес обробки металу в сталерозливному ковші під керівництвом сталевара за такими параметрами: <ul style="list-style-type: none"> ▪ температура сталі в ковші; ▪ час продування; ▪ маса присадок; ▪ маса порошку, що вдувається; ▪ об'єм витрат кисню та його тиск; – уміти готувати розкислювачі та легувальні присадки; – уміти просушувати феросплави; – уміти перевіряти справність транспортної стрічки та вагів для зважування феросплавів; – уміти користуватися вагами для зважування феросплавів 		
4.	Проводити вимірювання температури металу, здійснювати відбір проб і доставляти їх в експрес-лабораторію	<ul style="list-style-type: none"> – знати будову та експлуатацію приладів для вимірювання температури; – знати технологію відбору проб металу й шлаку; – знати способи корекції температури; – знати склад металу й шлаку після продування; – знати вплив додування металу на його якість; – знати пристрій пневмопошти; – знати методи усунення відхилень і порушень у технологічному процесі вимірювання температури металу й 	знає – не знає	

		відбору проб		
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти своєчасно та якісно проводити вимірювання температури, здійснювати відбір проб металу, шлаку і доставляти їх в експрес-лабораторію за допомогою пневмопошти; – уміти виконувати під керівництвом сталевара процес усереднювання температури та хімічного складу металу за допомогою нахилу конвертера в обидва боки від його вертикальної осі: – нахилом у бік завантажувального прольоту до появи шлаку на горловині; – нахилом у бік розливного прольоту на кут до 40°; 		вміє – не вміє
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – нахилом для відбору проб металу і шлаку та вимірювання температури; – уміти дотримуватися часового регламенту вимірювання температури; – уміти стежити за показниками послідовних вимірювань, відбору проб металу та шлаку; – уміти проводити контрольне вимірювання у випадку незадовільних результатів (різниця перевищує 10–15°); – уміти готувати сталеву ложку до відбору; – уміти відбирати пробу металу сталеву ложку, пробовідбірником; – уміти заливати метал з ложки у конусоподібну сталеву пробницю відповідних розмірів; – уміти стежити за станом внутрішньої поверхні пробниці; 		

		<ul style="list-style-type: none"> – уміти дотримуватися технології розкислювання металу в ложці; – уміти стежити за показниками частки алюмінію в пробі металу; – уміти дотримуватися технології при вибиванні проб металу з пробниці; – уміти здійснювати контроль за станом пробовідбірників 		
5.	<i>Стежити за фурмою, що подає кисень до конвертера</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати правила та інструкції технічної експлуатації та догляду за кисневою фурмою; – знати схему підведення кисню та будову кисневих фурм; – знати механізми вертикального й горизонтального переміщення фурм; – знати порядок вибору типу наконечника кисневої фурми і заходи щодо продовження строку їх служби; – знати систему блокування кисневої фурми, що забезпечує її безаварійну роботу; – знати схему підведення й відведення води, що охолоджує фурму; – знати види несправностей у роботі кисневої фурми та методи їх усунення 	знає – не знає	
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти візуально контролювати роботу тракту для відведення конвертерних газів; – уміти стежити за роботою димосмокта, газових пальників і пристрою для систем газовідвідного тракту; – уміти стежити за положенням конвертера при введенні фурми; – уміти візуально контролювати роботу кисневої фурми та своєчасно повідомляти сталевара про види її несправностей 		вміє – не вміє

6.	Управляти зливанням металу з конвертера в сталерозливний ківш	<ul style="list-style-type: none"> – знати технологічний процес зливання металу з конвертера до ковша; – знати будову сталерозливних ковшів і основного устаткування для зливу металу; – знати розміри сталевипускних отворів; – знати тривалість зливання сталі та її вплив на якість; – знати систему подачі ковшів; – знати, як управляти сталевозами; – знати, як проводити візуальний контроль за зовнішніми ознаками при зливанні металу; – знати прилади й пристрої безпеки при зливанні металу; – знати правила перевезення рідкого металу 	знає – не знає	
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти перевіряти справність механізмів сталевоза; – уміти контролювати встановлення сталерозливного ковша з одночасним контролем його стану; – уміти контролювати встановлення порожніх ковшів та їх транспортування на сталевозі; – уміти проводити вимірювання температури футеровки ковша (температура не менше 500° C); – уміти випускати плавку під керівництвом сталевара конвертера після отримання результатів хімічного аналізу металу; – уміти стежити за своєчасним підйомом фурми й нахилом конвертера для зливання металу; 		

1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти проводити повалення конвертера під час випуску металу під керівництвом сталевара; – уміти дотримуватись норм часу при зливанні металу з конвертера до сталерозливного ковша; – уміти контролювати процес зливання металу щільним струменем; – уміти запобігати попаданню конвертерного шлаку до сталерозливного ковша; – уміти управляти електровізком, що транспортує ківш з металом до машин безперервного лиття заготовок; – уміти застосовувати прилади й пристрої безпеки та правила 		

		перевезення рідкого металу		
7.	<i>Проводити розкислювання та легування сталі в сталерозливному ковші під керівництвом сталевара конвертера</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати технологію виробництва й особливості технологічного процесу виплавки сталі в конвертерах (у частині присадки матеріалів у ківш); – знати способи розкислювання сталі; – знати технологію підготовки розкислювачів до виплавки сталі з урахуванням її сортаменту; – знати норми витрат сировини й матеріалів для розкислювання та легування сталі в сталерозливному ковші 	знає-не знає	
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти використовувати технологію виробництва й особливості технологічного процесу виплавки сталі в конвертерах у частині розкислювання і легування сталі в сталерозливному ковші; – уміти контролювати розмір шматків феросплавів, що подаються до сталерозливного ковша; – уміти дотримуватися послідовності та часу початку присадки матеріалів у ківш, залежно від тривалості випуску плавки; – уміти забезпечувати послідовність присадки необхідних феросплавів у сталерозливний ківш за допомогою вагового дозатора при їх завантаженні до бункера; 		вміє – не вміє

1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти контролювати технологічний процес розкислювання металу при випуску сталі; – уміти послідовно завантажувати розкислювачі й легувальні добавки до бункера згідно з технологією виплавки металу 		
8.	<i>Управляти скачуванням шлаку в шлаковий ківш під керівництвом сталевара конвертера</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати технологічний процес зливання шлаку з конвертера до шлакової чаші; – знати способи та особливості зливання шлаку; – знати тривалість зливання шлаку з конвертера; – знати будову вузлів і деталей шлаковоза; – знати, як подавати шлаковоз під конвертер для скачування шлаку й повернення його з повними чашами на шлакову естакаду; – знати вимоги до виконання робіт при прибиранні шлаку; 	знає-не знає	

		<ul style="list-style-type: none"> – знати правила транспортування рідкого шлаку 		
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти використовувати технологію виробництва й особливості технологічного процесу виплавки сталі в конвертерах при зливанні шлаку з конвертера до шлакового ковша; – уміти різними способами зливати шлак з конвертера до шлакової чаші; – уміти проводити перевірку стану шлакових чаш перед зливанням шлаку; – уміти покривати шлакові чаші вапняним розчином; – уміти контролювати стан корпусу шлакового ковша; – уміти контролювати встановлення порожніх шлакових чаш на шлаковіз і їх транспортування; – уміти проводити повалення конвертера під час випуску шлаку; – уміти застосовувати прилади й пристрої безпеки та правила перевезення рідкого шлаку 		вміє – не вміє

Модуль 3.
РОБОТИ З РЕМОНТУ УСТАТКУВАННЯ КОНВЕРТЕРА

Інтегральна компетентність: здатність проводити роботи з ремонту устаткування конвертера

№ п/п	Професійна компетентність	Зміст професійних компетенцій	Критерії оцінювання необхідних знань і розуміння (знає – не знає)	Критерії оцінювання необхідних умінь і навичок (вміє – не вміє)
1	2	3	4	5
1.	<i>Брати участь у безаварійному й безпечному ремонті устаткування в рамках професійної компетентності</i>	<ul style="list-style-type: none"> – знати основні параметри кисневого конвертера, вимоги до горловини конвертера; – знати питому ємність конвертера та його продуктивність; – знати методи планово-запобіжних і поточних ремонтів: заміна і відновлення деталей, елементів, механізмів; – знати основи слюсарної справи; – знати методи зниження витрат на ремонт і технічне обслуговування; – знати обсяг робіт і перелік операцій перед ремонтом; – знати технічні умови проведення ремонтів; – знати правила здачі устаткування й механізмів та очищення виробничої ділянки при зупинці на холодний ремонт 	знає – не знає	
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти здійснювати систематичний контроль за станом роботи устаткування; – уміти оглядати стан устаткування конвертера після закінчення кожної або декількох плавок, виявляти дефекти і вживати заходів щодо їх усунення; – уміти готувати устаткування до ремонту; – брати безпосередню участь у ремонтних роботах з устаткування конвертера; 		вміє – не вміє

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> – уміти забезпечувати відключення устаткування від мереж та комунікацій при зупинці на холодний ремонт; – брати участь в організації та плануванні планово-запобіжних і поточних ремонтів; – уміти використовувати відповідне устаткування, контрольно-вимірювальні прилади при виконанні ремонтних робіт; – володіти методами планово-запобіжних і поточних ремонтів (заміна й відновлення деталей, елементів, механізмів); – уміти застосовувати слюсарний інструмент і володіти прийомами слюсарної справи; – уміти якісно виконувати ремонт з метою зниження простоїв устаткування і механізмів; – уміти вибивати та закладати фурми, замінювати їх днища; – уміти очищати територію й устаткування від бруду та пилу; – уміти дотримуватися правил безпеки під час проведення ремонтів 		
2.	Виконувати роботи з напівсухого, факельного торкретування та підварювання футеровки конвертера під час гарячих ремонтів	<ul style="list-style-type: none"> – знати технологічні схеми проведення робіт з напівсухого, факельного торкретування футеровки конвертера; – знати види, будову та призначення торкрет-машин; – знати види вогнетривких матеріалів, їх хімічний склад і призначення; – знати термостійкість вогнетривких матеріалів; – знати переваги й недоліки основних та кислих вогнетривів; – знати матеріали для торкретування футеровки конвертера; – знати дозування компонентів торкрет-маси; – знати вартість і норми витрат матеріалів, сировини, палива й енергії, що використовуються під час роботи, та методи їх економного використання; – знати правила проведення робіт з 	знає – не знає	

		напівсухого, факельного		
--	--	-------------------------	--	--

1	2	3	4	5
		торкретування й підварювання футеровки конвертера під час гарячих ремонтів за допомогою вогнетривкої цегли; – знати правила проведення безпечних робіт на торкрет-машині під час напівсухого, факельного торкретування футеровки конвертера		
		– уміти користуватися технологічними схемами проведення робіт з напівсухого, факельного торкретування й підварювання футеровки конвертера під час гарячих ремонтів; – уміти проводити роботи з відновлення пошкоджених ділянок футеровки шляхом нанесення на них вогнетривкої маси; – уміти проводити підготовку вогнетривких матеріалів до роботи; – уміти наносити вогнетривку масу (у т. ч. за допомогою торкрет-машин) при проведенні напівсухого, факельного торкретування та підварювання футеровки; – уміти контролювати й управляти дозуванням компонентів торкрет-маси; – уміти готувати торкрет-машину до роботи; – уміти управляти торкрет-машиною: ▪ перекачувати торкрет-масу до камерного живильника; ▪ здійснювати контроль за тиском у живильнику; ▪ забезпечувати безперебійну подачу торкрет-маси з камерного живильника; ▪ стежити за положенням сопла торкрет-фурми в період торкретування		вміє – не вміє

3.	Здійснювати ремонт сталевипускного отвору й обрив охолодей з горловини конвертера	<ul style="list-style-type: none"> – знати правила та інструкції технічної експлуатації й догляду за устаткуванням при ремонті сталевипускного отвору й обриву охолодей з горловини конвертера; – знати як користуватися технологічними схемами проведення 	знає – не знає	
1	2	3	4	5
		ремонту сталевипускного отвору й обриву охолодей з горловини конвертера		
		<ul style="list-style-type: none"> – уміти користуватися технологічними схемами проведення ремонту сталевипускного отвору й обриву охолодей з горловини конвертера; – уміти проводити ремонтні роботи сталевипускного отвору; – уміти управляти машиною для ломки льотки: <ul style="list-style-type: none"> ▪ висвердлювати відпрацьований льоточний блок конвертера машиною для ломки льотки; ▪ проламувати футерування льотки і видаляти відпрацьований льоточний блок; ▪ виконувати роботи з очищення та калібрування каналу випускного отвору; ▪ встановлювати новий ремонтний комплект у льотку; – уміти виконувати заміну футерування льотки вогнетривкою цеглою; – уміти проводити обрив охолодей з горловини конвертера механічним видаленням 		вміє – не вміє

Типовий навчальний план професійної підготовки кваліфікованих робітників із професії «ПІДРУЧНИЙ СТАЛЕВАРА КОНВЕРТЕРНОГО ВИРОБНИЦТВА (КОНВЕРТЕРА)»

№ з/п	Навчальні предмети	Загальна кількість годин	Базовий блок	Навчальні модулі		
				М1	М2	М3
1.	Загально-професійна підготовка					
1.1.	Основи галузевої економіки	5	5			
1.2.	Екологія	5	5			
1.3.	Основи трудового законодавства	7	7			
2.	Професійно-теоретична підготовка					
2.1.	Читання креслень	20	20			
2.2.	Охорона праці	30	30			
2.3.	Матеріалознавство	17	17			
2.4.	Основи енергозбереження	3	3			
2.5.	Основи електротехніки	8	8			
2.6.	Основи металургійного виробництва	17	17			
2.7.	Обладнання та устаткування конвертерного виробництва	52	34	18		
2.8.	Технологія конвертерної плавки	163		12	113	38
3.	Професійно-практична підготовка					
3.1.	Виробниче навчання	654		180	318	156
3.2.	Виробнича практика	259		98	98	63
4.	Резерв часу	45				
5.	Консультації	20	4	4	8	4
6.	Атестація за базовим блоком	4	4			
7.	Державна атестація за навчальними модулями	33		т-4 п-7	т-4 п-7	т-4 п-7
Всього годин		1297/1342	154	323	548	272

Типові програми базового блоку та навчальних модулів

Типова програма базового блоку

Інтегральна компетентність: готовність до подальшого засвоєння модулів

№ п/п	Професійні компетентності	Зміст професійних компетенцій	Навчальні предмети	К-сть годин
1	2	3	4	5
1.	<i>Уміти читати креслення</i>	визначення вигляду та призначення деталей за їх графічним зображенням	Читання креслень	20
2.	<i>Дотримуватися вимог охорони праці та промислової безпеки</i>	<ul style="list-style-type: none"> – основні законодавчі акти з охорони праці; – основні положення Закону України "Про охорону праці"; – права працівників на охорону праці підприємства; – положення колективного договору щодо охорони праці; – міри відповідальності за порушення нормативів з охорони праці; – правила галузевої безпеки; – основи електробезпеки; – посадові інструкції персоналу; – інструкції з пожежної безпеки; – інструкції з надання першої долікарської допомоги; – плани евакуації та ліквідації аварій; – правила безпечної експлуатації устаткування 	Охорона праці	30
3.	<i>Знати основи трудового права в професійній діяльності</i>	<ul style="list-style-type: none"> – основні трудові права та обов'язки працівників; – положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору; – соціальні гарантії та соціальний захист, чинні на підприємстві 	Основи трудового права	7
4.	<i>Знати основи металургійного виробництва</i>	основні технологічні операції переробки на підприємстві з повним металургійним циклом	Основи металургійного виробництва	17
5.	<i>Знати основи галузевої економіки</i>	<ul style="list-style-type: none"> – поняття галузевого ринку та його регіональні особливості; – суб'єкти ринку і їхній вплив на 	Основи галузевої економіки	5

		розвиток галузі;		
--	--	------------------	--	--

1	2	3	4	5
		– спеціалізація й кооперація господарських суб'єктів		
6.	Знати основи екології в галузі	– вплив шкідливих чинників на навколишнє середовище; – основні заходи щодо зменшення забруднення навколишнього середовища	Екологія	5
7.	Знати основи енергозбереження	раціональне використання енергоресурсів та матеріалів у процесі виплавки сталі	Основи енергозбереження	3
8.	Знати основи електротехніки	– основні поняття про електричні та магнітні ланцюги; – електронні прилади та пристрої виробничої ділянки	Основи електротехніки	8
9.	Знати будову, принципи роботи, призначення конвертера, його устаткування, систем забезпечення та їх розташування	– будова, принцип роботи, призначення конвертера, його устаткування, механізмів і систем забезпечення та їх розташування; – обладнання робочого місця підручного сталевара; – правила технічної експлуатації та інструкції з догляду за основним устаткуванням і механізмами, що забезпечують роботу конвертера; – види несправностей у роботі устаткування та методи їх визначення	Обладнання та устаткування конвертерного виробництва	34
10.	Знати основи матеріалознавства	види матеріалів, їх властивості та використання у металургійному виробництві	Матеріалознавство	17
Консультації				4
Атестація за базовим блоком				4
Всього годин		154		

Типові програми навчальних модулів

Модуль 1.

ПЕРЕВІРКА СТАНУ КОНВЕРТЕРА ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИПЛАВКИ СТАЛІ

Інтегральна компетентність: здатність проводити перевірку стану конвертера перед початком виплавки сталі

№ п/п	Професійні компетентності	Зміст професійних компетенцій	Навчальні предмети	К-сть годин
1	2	3	4	5
1.	Брати участь у перевірці стану футеровки конвертера, устаткування й механізмів, що забезпечують роботу конвертера	<ul style="list-style-type: none"> – основи організації робіт з перевірки стану футеровки конвертера, устаткування й механізмів, що забезпечують роботу конвертера; – види контрольно-вимірювальних приладів, системи сигналізації та блокувань 	Обладнання та устаткування конвертерного виробництва	7
		<ul style="list-style-type: none"> – обслуговувати конвертер під час його роботи, гарячого ремонту з використанням комплекту робочого інструменту; – оглядати футеровку; – користуватися контрольно-вимірювальними приладами, системами сигналізації та блокувань; – за наявності пошкоджень конвертера, закладати його вогнетривким складом; – перевіряти стан теплозахисних екранів, щитів, теплоізоляції балок і колон, що піддаються дії факела або тепловипромінювання; – визначати візуально стан зовнішнього вигляду конвертера та його механізмів; – перевіряти стан системи кріплення конвертера в опорному кільці; – перевіряти міцність і щільність кріплення знімних днищ до конвертера, а також стан клинів і болтів для їх кріплення; – проводити перевірку цапф і несучих конструкцій (після проведення капітального ремонту конвертера); 	Виробниче навчання	120

		– стежити за станом сталевипускного отвору;		
--	--	---	--	--

1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – перевіряти (щозмінно) стан устаткування, справність, комплектність інструментів і приладів; – перевіряти (щозмінно) стан механізму повороту конвертера, герметичність сальників гідравлічних циліндрів, гальма електродвигунів; – контролювати стан механізму вертикального пересування кисневої фурми; – проводити роботи з механічного очищення корпусу, горловини й опорного кільця конвертера від охолодей та скрапу; – проводити очищення захисних листів навколо отвору конвертера й покривати їх вапном; – проводити очищення кисневих фурм від охолодей та шлаку; – організовувати безпечну роботу з устаткуванням, механізмами та інструментом; – визначати та оперативно усувати несправності в роботі устаткування та механізмів, що забезпечують роботу конвертера; – застосовувати безпечні прийоми роботи з обслуговування конвертера; – прибирати робочий майданчик від скрапу, викидів металу та шлаку 		
2.	Закладати й обробляти льотку під керівництвом сталевара конвертера	<ul style="list-style-type: none"> – будова машин та механізмів, види ручних та ударних інструментів для оброблення льотки; – правила, інструкції технічної експлуатації та догляду за устаткуванням у частині оброблення льотки; – регламент технічного огляду устаткування у частині оброблення льотки; – місцезнаходження та наявність запасних і змінних частин машин 	Обладнання та устаткування конвертерного виробництва	11

		та механізмів		
		– використовувати технологію й особливості проведення операцій із закладення й оброблення льотки;		

1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – розкривати льотку за допомогою бурильної машини й очищати льотковий отвір; – виконувати роботи з очищення льотки від затверділої вогнетривкої маси, пробивати металеву кірку на внутрішній поверхні льотки за допомогою кисневої труби; – обробляти льотку згідно з інструкцією проведення вогнетривких робіт і ремонту конвертера; – використовувати ручний та ударний інструменти; – застосовувати правила, інструкції технічної експлуатації та догляду за устаткуванням, що використовується для закладення й оброблення льотки 	Виробниче навчання	42
3.	<i>Перевіряти наявність розкислювачів і легувальних добавок на виробничій ділянці</i>	<ul style="list-style-type: none"> – сортамент, хімічний склад сталі, що виплавляється в конвертерах; – якість киснево-конвертерної сталі та її властивості; – технологію й основні періоди процесу виплавки сталі в конвертерах; – способи розкислювання й легування сталі; – хімічні та фізичні властивості розкислювачів і легувальних добавок; – норми витрат матеріалів 	Технологія конвертерної плавки	12
		<ul style="list-style-type: none"> – використовувати технологію виробництва й особливості технологічного процесу розкислювання та легування сталі; – користуватися технологічною картою, розрахунками масової витрати феросплавів, легувальних добавок і розкислювачів при 	Виробниче навчання	18

		підготовці конвертера до виплавки;		
1	2	3	4	5
		– перевіряти наявність розкислювачів і легувальних добавок, згідно з необхідними нормами, та повідомляти сталевара конвертера й майстра конвертерного виробництва про нестачу матеріалів		
Виробнича практика – самостійне виконання робіт за модулем 1. ПЕРЕВІРКА СТАНУ КОНВЕРТЕРА ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИПЛАВКИ СТАЛІ				98
Консультації				4
Державна атестація за трудовою функцією (часткова кваліфікація)				4/7
Всього годин		323		

Модуль 2.

УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ ВИПЛАВКИ СТАЛІ В КОНВЕРТЕРІ ВІДПОВІДНО ДО ТЕХНОЛОГІЧНИХ ІНСТРУКЦІЙ

Інтегральна компетентність: здатність управляти процесом виплавки сталі в конвертері відповідно до технологічних інструкцій

№ п/п	Професійна компетентність	Зміст професійних компетенцій	Навчальні предмети	К-сть годин
1	2	3	4	5
1.	Проводити завалювання брухту до конвертера під керівництвом сталевара конвертера	<ul style="list-style-type: none"> – технологія виплавки сталі в кисневих конвертерах з верхнім продуванням; – вимоги до сировини й норми витрат матеріалів; – способи завалювання брухту до конвертера; – властивості й призначення металобрухту, що використовується під час виплавки; – звукова сигналізація у процесі виплавки сталі 	Технологія конвертерної плавки	41
		<ul style="list-style-type: none"> – використовувати технологію виробництва й особливості технологічного процесу виплавки сталі в конвертерах у частині завалювання брухту до конвертера; – стежити за своєчасною подачею металобрухту до конвертерного відділення з відділення 	Виробниче навчання	24

		<p>шихтопідготовки (ділянки скрапу);</p> <ul style="list-style-type: none"> – стежити за нахилом конвертера та завантаженням брухту; – стежити за кутом нахилу конвертера в бік вантажного прольоту під час завалювання брухту; – подавати сигнали машиністові крану для правильного та швидкого завалювання брухту до конвертера; – вживати заходів для загущення шлаку та металу шляхом додавання вапна у відповідній кількості 		
1	2	3	4	5
2.	Проводити заливання чавуну до конвертера під керівництвом сталевара конвертера	<ul style="list-style-type: none"> – властивості й призначення чавуну, які використовуються під час виплавки; – способи подачі чавуну до конвертера; – норми витрат чавуну 	Технологія конвертерної плавки	6

		<ul style="list-style-type: none"> – контролювати своєчасну подачу чавуновозного ковша з рідким чавуном із міксерного відділення до конвертерного відділення; – перевіряти температуру рідкого чавуну, який переробляють у конвертерах на сталь (не нижче 1300° С); – запобігати використанню чавуну з нижчою температурою, з метою уникнення холодного початку продування й уповільнення утворення шлаку – завантажувати чавун до конвертера при досягненні температури футеровки не нижче 1000° С за командою сталевара конвертера; – контролювати наявність рідкого металу, шлаку та води у конвертері рідкого металу; – своєчасно реагувати при заливанні чавуну до конвертера на наявність у ньому рідкого металу та шлаку, а також при попаданні води у конвертер; – здійснювати контроль за нахилом конвертера при заливанні чавуну; – контролювати безперебійне заливання рідкого чавуну на брукт за допомогою заливального крана з чавуновозним ковшем; – контролювати встановлення завантаженого конвертера у вертикальне положення 	Виробниче навчання	36
3.	<i>Готувати й доставляти розкислювачі та легувальні добавки на виробничу ділянку</i>	<ul style="list-style-type: none"> – основи технологічного процесу розкислювання та легування сталі; – процес приготування та доставки розкислювачів і легувальних добавок на виробничу ділянку під керівництвом сталевара конвертера; 	Технологія конвертерної плавки	17
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – склад, властивості, застосування розкислювачів і легувальних добавок та їх вплив на якість металу; – способи розкислювання сталі; – хімічний та гранулометричний склад феросплавів, розкислювачів і легувальних матеріалів; 		

		<ul style="list-style-type: none"> – методи розрахунку розкислювачів і легувальних добавок для отримання середньозаданого змісту елементів у готовій сталі; – технологію просушування та завантаження до бункерів сипких розкислювачів і легувальних добавок; – користування контрольно-вимірювальними приладами 		
		<ul style="list-style-type: none"> – отримати змінне завдання на плавку; – ознайомитися та користуватися технологічною картою, розрахунками кількості витрат феросплавів, легувальних добавок і розкислювачів; – використовувати технологію виробництва й особливості технологічного процесу виплавки сталі в конвертерах з верхнім продуванням у частині приготування й доставки розкислювачів і легувальних добавок на виробничу ділянку; – готувати та доставляти розкислювачі та легувальні добавки на виробничу ділянку згідно з необхідними нормами; – дотримуватися вимог до хімічного та гранулометричного складу феросплавів, розкислювачів і легувальних матеріалів відповідно до нормативної документації; розрізняти феросплави, розкислювачі й легувальні добавки і не використовувати їх, якщо вони змішані або невідомого хімічного складу; 	Виробниче навчання	48
1	2	3	4	5

		<ul style="list-style-type: none"> – контролювати витрату розкислювачів і легувальних добавок з метою отримання середньозаданого змісту елементів у готовій сталі; – контролювати процес обробки металу в сталерозливному ковші під керівництвом сталевара, за такими параметрами: <ul style="list-style-type: none"> ▪ температура сталі в ковші; ▪ час продування; ▪ маса присадок; ▪ маса порошку, що вдувається; ▪ об'єм витрат кисню та його тиск; – готувати розкислювачі та легувальні присадки; – просушувати феросплави; – перевіряти справність транспортної стрічки та вагів для зважування феросплавів; – користуватися вагами для зважування феросплавів 		
4.	<i>Проводити вимірювання температури металу, здійснювати відбір проб і доставляти їх в експрес-лабораторію</i>	<ul style="list-style-type: none"> – будова та експлуатація приладів для вимірювання температури; – технологія відбору проб металу та шлаку; – способи корекції температури; – склад металу та шлаку після продування; – вплив додування металу на його якість; – пристрій пневмопошти; – методи усунення відхилень і порушень у технологічному процесі вимірювання температури металу й відбору проб 	Технологія конвертерної плавки	9
		<ul style="list-style-type: none"> – своєчасно та якісно проводити вимірювання температури, здійснювати відбір проб металу, шлаку і доставляти їх в експрес-лабораторію за допомогою пневмопошти; – виконувати під керівництвом сталевара процес усереднювання температури та хімічного складу металу за допомогою нахилу конвертера в обидва боки від його вертикальної осі: 	Виробниче навчання	48

1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ нахилом у бік завантажувального прольоту до появи шлаку на горловині; ▪ нахилом у бік розливного прольоту на кут до 40°; ▪ нахилом для відбору проб металу і шлаку та вимірювання температури; – дотримуватися часового регламенту вимірювання температури; – стежити за показниками послідовних вимірювань, відбору проб металу та шлаку; – проводити контрольне вимірювання у випадку незадовільних результатів (різниця перевищує 10–15°); – готувати сталеву ложку до відбору; – відбирати пробу металу сталеву ложкою, пробовідбірником; – заливати метал з ложки у конусоподібну сталеву пробницю відповідних розмірів; – стежити за станом внутрішньої поверхні пробниці; – дотримуватися технології розкислювання металу в ложці; – стежити за показаннями частки алюмінію в пробі металу; – дотримуватися технології при вибиванні проб металу з пробниці; – здійснювати контроль за станом пробовідбірників 		
5.	<i>Стежити за фурмою, що подає кисень до конвертера</i>	<ul style="list-style-type: none"> – правила та інструкції технічної експлуатації та догляду за кисневою фурмою; – схема підведення кисню та будова кисневих фурм; – механізми вертикального й горизонтального переміщення фурм; – порядок вибору типу наконечника кисневої фурми і заходи щодо продовження строку 	Технологія конвертерної плавки	10

		їх служби;		
--	--	------------	--	--

1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – система блокування кисневої фурми, що забезпечує її безаварійну роботу; – схема підведення й відведення води, що охолоджує фурму; – види несправностей у роботі кисневої фурми та методи їх усунення 		
		<ul style="list-style-type: none"> – візуально контролювати роботу тракту для відведення конвертерних газів; – стежити за роботою димосмокта, газових пальників і пристрою для систем газовідвідного тракту; – стежити за положенням конвертера при введенні фурми; – візуально контролювати роботу кисневої фурми та своєчасно повідомляти сталевара про види її несправностей 	Виробниче навчання	42
6.	Управляти зливанням металу з конвертера в сталерозливний ківш	<ul style="list-style-type: none"> – технологічний процес зливання металу з конвертера до ковша; – будова сталерозливних ковшів і основного устаткування для зливу металу; – розміри сталевипускних отворів; – тривалість зливання сталі та її вплив на якість; – система подачі ковшів; – система управління сталевозами – візуальний контроль за зовнішніми ознаками при зливанні металу; – прилади й пристрої безпеки при зливанні металу; – правила перевезення рідкого металу 	Технологія конвертерної плавки	13
		<ul style="list-style-type: none"> – перевіряти справність механізмів сталевоза; – контролювати встановлення сталерозливного ковша з одночасним контролем його стану; – контролювати встановлення порожніх ковшів та їх 	Виробниче навчання	60

		транспортування на сталевозі; – проводити вимірювання температури футеровки ковша (температура не менше 500° C);		
1	2	3	4	5
		– брати участь у випуску плавки під керівництвом сталевара конвертера після отримання результатів хімічного аналізу металу; – стежити за своєчасним підйомом фурми й нахилом конвертера для зливання металу; – проводити повалення конвертера під час випуску металу під керівництвом сталевара; – дотримуватися норм часу при зливанні металу з конвертера до сталерозливного ковша; – контролювати процес зливання металу щільним струменем; – запобігати попаданню конвертерного шлаку до сталерозливного ковша; – управляти електровізком, що транспортує ківш з металом до машин безперервного лиття заготовок; – застосовувати прилади й пристрої безпеки та правила перевезення рідкого металу		
7.	Проводити розкислювання та легування сталі в сталерозливному ковші під керівництвом сталевара конвертера	– технологію виробництва й особливості технологічного процесу виплавки сталі в конвертерах (у частині присадки матеріалів у ківш); – способи розкислювання сталі; – технологію підготовки розкислювачів до виплавки сталі з урахуванням її сортаменту; – норми витрат сировини й матеріалів для розкислювання та легування сталі в сталерозливному ковші	Технологія конвертерної плавки	9
		– використовувати технологію виробництва й особливості технологічного процесу виплавки сталі в конвертерах у частині розкислювання і легування сталі в сталерозливному ковші; – контролювати розмір шматків	Виробниче навчання	24

		феросплавів, що подаються до сталерозливного ковша;		
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – дотримуватися послідовності та часу початку присадки матеріалів у ківш, залежно від тривалості випуску плавки; – забезпечувати послідовність присадки необхідних феросплавів у сталерозливний ківш за допомогою вагового дозатора при їх завантаженні до бункера; – контролювати технологічний процес розкислювання металу при випуску сталі; – послідовно завантажувати розкислювачі й легувальні добавки до бункера згідно з технологією виплавки металу 		
8.	Управляти скачуванням шлаку в шлаковий ківш під керівництвом сталевара конвертера	<ul style="list-style-type: none"> – технологічний процес зливання шлаку з конвертера до шлакової чаші; – способи та особливості зливання шлаку; – тривалість зливання шлаку з конвертера; – будова вузлів і деталей шлаковоза; – подача шлаковоза під конвертер для скачування шлаку й повернення його з повними чашами на шлакову естакаду; – вимоги до виконання робіт при прибиранні шлаку; – правила транспортування рідкого шлаку 	Технологія конвертерної плавки	8
		<ul style="list-style-type: none"> – використовувати технологію виробництва й особливості технологічного процесу виплавки сталі в конвертерах при зливанні шлаку з конвертера до шлакового ковша; – зливати різними способами шлак з конвертера до шлакової чаші; – проводити перевірку стану шлакових чаш перед зливанням шлаку; – покривати шлакові чаші вапняним розчином; – контролювати стан корпусу 	Виробниче навчання	36

		шлакового ковша;		
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – контролювати встановлення порожніх шлакових чаш на шлаковіз і їх транспортування; – проводити повалення конвертера під час випуску шлаку; – застосовувати прилади й пристрої безпеки та правила перевезення рідкого шлаку 		
Виробнича практика – самостійне виконання робіт за модулем 2. УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ ВИПЛАВКИ СТАЛІ В КОНВЕРТЕРІ ВІДПОВІДНО ДО ТЕХНОЛОГІЧНИХ ІНСТРУКЦІЙ				
Консультації				8
Державна атестація за трудовою функцією (часткова кваліфікація)				4/7
Всього годин		548		

Модуль 3.
РОБОТИ З РЕМОНТУ УСТАТКУВАННЯ КОНВЕРТЕРА

Інтегральна компетентність: здатність проводити роботи з ремонту устаткування конвертера

№ п/п	Професійна компетентність	Зміст професійних компетенцій	Навчальні предмети	К-сть годин
1	2	3	4	5
1.	Брати участь у безаварійному й безпечному ремонті устаткування в рамках професійної компетенції	<ul style="list-style-type: none"> – основні параметри кисневого конвертера, вимоги до горловини конвертера; – питома ємність конвертера та його продуктивність; – методи планово-запобіжних і поточних ремонтів: заміна і відновлення деталей, елементів, механізмів; – основи слюсарної справи; – методи зниження витрат на ремонт і технічне обслуговування; – обсяг робіт і перелік операцій перед ремонтом; – технічні умови проведення ремонтів; – правила здачі устаткування й механізмів та очищення виробничої ділянки при зупинці на холодний ремонт 	Технологія конвертерної плавки	18
		– здійснювати систематичний контроль за станом роботи	Виробниче навчання	72

		<p>устаткування;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оглядати стан устаткування конвертера після закінчення кожної або декількох плавок, виявляти дефекти і вживати заходів щодо їх усунення; – готувати устаткування до ремонту; – брати безпосередню участь у ремонтних роботах устаткування конвертера; – забезпечувати відключення устаткування від мереж та комунікацій при зупинці на холодний ремонт; – брати участь в організації та плануванні планово-запобіжних і поточних ремонтів; 		
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – використовувати відповідне устаткування, контрольно-вимірювальні прилади при виконанні ремонтних робіт; – володіти методами планово-запобіжних і поточних ремонтів (заміна й відновлення деталей, елементів, механізмів); – застосовувати слюсарний інструмент і володіти прийомами слюсарної справи; – якісно виконувати ремонт з метою зниження простоїв устаткування і механізмів; – вибивати та закладати фурми, замінювати їх днища; – очищати територію й устаткування від бруду та пилу; – дотримуватися правил безпеки під час проведення ремонтів 		
2.	Виконувати роботи з напівсухого, факельного торкретування та підварювання футеровки конвертера під час гарячих ремонтів	<ul style="list-style-type: none"> – технологічні схеми з проведення робіт із напівсухого, факельного торкретування футеровки конвертера; – види, будову та призначення торкрет-машин; – види вогнетривких матеріалів, їх хімічний склад і призначення; – термостійкість вогнетривких матеріалів; – переваги й недоліки основних та 	Технологія конвертерної плавки	16

		<p>кислих вогнетривів;</p> <ul style="list-style-type: none"> – матеріали для торкретування футеровки конвертера; – дозування компонентів торкрет-маси; – вартість і норми витрат матеріалів, сировини, палива й енергії, що використовуються під час роботи та методи їх економного використання; – правила проведення робіт із напівсухого, факельного торкретування й підварювання футеровки конвертера під час гарячих ремонтів за допомогою вогнетривкої цегли; 		
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – правила проведення безпечних робіт на торкрет-машині під час напівсухого, факельного торкретування футеровки конвертера 		
		<ul style="list-style-type: none"> – користуватися технологічними схемами проведення робіт із напівсухого, факельного торкретування й підварювання футеровки конвертера під час гарячих ремонтів; – проводити роботи з відновлення пошкоджених ділянок футеровки шляхом нанесення на неї вогнетривкої маси; – проводити підготовку вогнетривких матеріалів до роботи; – наносити вогнетривку масу (у т. ч. за допомогою торкрет-машин) при проведенні напівсухого, факельного торкретування та підварювання футеровки; – контролювати й управляти дозуванням компонентів торкрет-маси; – готувати торкрет-машину до роботи; – управляти торкрет-машиною: <ul style="list-style-type: none"> ▪ перекачувати торкрет-масу до камерного живильника; ▪ здійснювати контроль за тиском у живильнику; ▪ забезпечувати безперебійну 	Виробниче навчання	42

		подачу торкрет-маси з камерного живильника; ▪ стежити за положенням сопла торкрет-фурми в період торкретування		
3.	Здійснювати ремонт сталевипускного отвору й обрив охолодей з горловини конвертера	<ul style="list-style-type: none"> – правила та інструкції технічної експлуатації й догляду за устаткуванням при ремонті сталевипускного отвору й обриву охолодей з горловини конвертера; – користування технологічними схемами проведення ремонту сталевипускного отвору й обриву охолодей з горловини конвертера 	Технологія конвертерної плавки	4
1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> – користуватися технологічними схемами проведення ремонту сталевипускного отвору й обриву охолодей з горловини конвертера; – проводити роботи з ремонту сталевипускного отвору; – управляти машиною для ломки льотки: <ul style="list-style-type: none"> ▪ висвердлювати відпрацьований льоточний блок конвертера машиною для ломки льотки; ▪ проламувати футерування льотки і видаляти відпрацьований льоточний блок; ▪ виконувати роботи з очищення та калібрування каналу випускного отвору; ▪ встановлювати новий ремонтний комплект у льотку; – виконувати заміну футерування льотки вогнетривкою цеглою; – проводити обрив охолодей з горловини конвертера механічним видаленням 	Виробниче навчання	42
Виробнича практика – самостійне виконання робіт за модулем 3. РОБОТИ З РЕМОНТУ УСТАТКУВАННЯ КОНВЕРТЕРА				
Консультації				4
Державна атестація за трудовою функцією (часткова кваліфікація)				4/7
Всього годин		272		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Шишов С.Е., Кальней В.А. Школа: мониторинг качества образования. – М.: Педагогическое общество России, 2000. – 320 с.
2. Глосарій основних термінів професійної освіти і навчання: Десятов Т.М., упорядник, за заг. ред. Ничкало Н.Г. — К. : АртЕк, 2009. -192 с.
3. Десятов Т.М. Деякі аспекти розробки державного стандарту професійно-технічної освіти / Т.М. Десятов // Професійно-технічна освіта. — 2002. — №4. — С. 4–6.
4. Десятов Т.М. Професійні стандарти : теоретичні аспекти і методика : Методичний посібник / Т.М. Десятов, М.І. Пальчук, Н.П. Паршина; за заг. ред Ничкало Н.Г.— К.: АртЕкономі, 2011. — 234 с.
5. Краевский В.В., Хуторской А.В. Предметное и общепредметное в образовательных стандартах // Педагогика. — 2003. — №2. — С.3–10.
6. Кришемінська Л.Д. Етика ділових відносин у торгівлі: Підручник. — 2-ге вид., допов. І переробл. — К. : Вища шк., 2006. — 150с. : іл.
7. Кузин Ф. А. Культура делового общения. Практ. пособ. — Изд. 3-е. — М.: Ось-89, 1999. — 239 с.
8. Мальханова И. Н. Деловое общение: Учеб. пособ. для вузов — М.: академический проект, 2001. — 220 с.
9. Ничкало Н.Г. Стандарти професійної освіти : проблеми методології і творчих пошуків / Нелля Ничкало // Професійна освіта : педагогіка і психологія: пол.-укр. Журн., укр-пол [щорічник] за ред. Т. Левовицького, І Вільш, І Зязюна, Н. Ничкало. — К., Чехонстова, 2000. — Вип. 2. — С. 47–63.
10. Олейникова О.Н., Муравьева А.А., Коулз М.. Принципы и процедуры разработки национальной рамки квалификаций. Центр изучения проблем профессионального образования / О.Н. Олейникова, А.А. Муравьева, М. Коулз. — М.:, 2006 г.
11. Палеха Ю. И. Организация современной и деловой коммуникации: Учеб.-метод. пособ. — 2-е изд. — К.: МАУП, 1996. — 164 с.
12. Палеха Ю. І. Ділова етика: Навч. посіб.. — 4-те вид. — К.: Вид.-во Європейського ун-ту, 2002. — 181 с.
13. Профессиональные стандарты как основа подготовки конкурентоспособных работников: Методическое пособие / М.В. Привезенцев, О.Н. Олейникова, А.А. Муравьева и др. — М. : Альфа-М, 2007. — С. 47–64.

14. Совет Европы: Симпозиум по теме «Ключевые компетенции для Европы»: Док. DECS / SC / Sec (96) 43. — Берн, 1996.
15. Стандарты профессионально-технического образования Украины: Метод. пособие / Н.Г. Ничкало, В.В. Томашенко, О.И. Щербак. — К.: Науковий світ, 2000. — 60 с.
16. Стратегия модернизации содержания общего образования: Материалы для разработки документов по обновлению общего образования. — М.: ООО «Мир книги», 2001. — 95 с.
17. Тришина С.В., Хуторской А.В. Информационная компетентность специалиста в системе дополнительного профессионального образования // Человек и его изменение в телекоммуникационных системах. Междисциплинарные аспекты исследований: Материалы Всерос. науч.-практ. конф., 21-23 июня 2004 г., г. Москва. — М.: ИСМО РАО, 2004. — С. 74–79.
Ученик в обновляющейся школе // Сб. науч. трудов / Под ред. Ю.И. Дика, А.В. Хуторского. — М.: ИОСО РАО, 2002.
18. Холопова Т. И., Лебедева М. М. Протокол и этикет для деловых людей. — М.: Анкил, 1995. — 368 с.
19. Хуторской А.В. Ключевые компетенции как компонент личностно-ориентированной парадигмы образования // Ученик в обновляющейся школе. Сборник научных трудов. — М.: ИОСО РАО, 2002. — С. 135–157.
Хуторской А. Ключевые компетенции как компонент личностно-ориентированного образования // Народное образование. — 2003. — №2. — С. 58–64.
Хуторской А.В. Институт на рубеже тысячелетий (о целевых установках исследований по обновлению содержания образования и ключевых компетенциях) // Институт общего среднего образования. К 60-летию Российской академии образования и 80-летию Института. — М.: ИОСО РАО, 2002. — С. 97–99, 105–108.
20. Хуторской А.В., Хуторская Л.Н. Компетентностный подход к моделированию последиplomного образования // Теория и практика последиplomного образования: Сб. науч. статей / Под ред. проф. А.И. Жука. — Гродно: ГрГУ, 2003. — С. 256–260.
21. Честара Дхон. Деловой этикет. Паблик рилейшинз для всех и для каждого: Пер. с англ. — М.: Фаир-Пресс, 1999. — 332 с.
22. Чмут Т.К., Чайка Г. Л. Етика ділового спілкування: Навч. посіб. — 3-тє вид., стер. — К.: Вікар, 2003. — 223 с.
23. Шеломенцев В. М. Этикет і сучасна культура спілкування. — 2-е вид. — К.: Лібра, 2003. — 415 с.
24. Ягер Джен. Деловой протокол. Стратегия личного успеха: Пер. с англ. М.: МББ «Деловая культура», 2004. — 344 с.